This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

C
T16
1874
P55

BAP. PLATINÆ CREMONENSIS.

De honesta voluptate.
De ratione victus, & modo viuendi.
De natura rerum & arte coquendi
Libri. X.

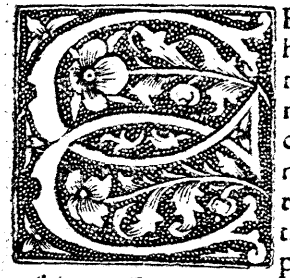
πολλοὶ γὰρ διὰ τὴν κραιπάλην καὶ τὸ μέθυ μὲ ἀπολλύουσι.

In ædibus Ioannis Parui. M.D.xxx.

Petrus Vidouæus Vernolienſis Vuldequino Thyuetio academiæ Pariſiacæ quæſtori fideliſſimo ac diuinarum humanarumq; diſciplinarum doctiſſimo. S.P.D.

FEcit tum eximia tua illa, vir oppido q̄ docte ac probe omnis generis diſciplinarū cognitio, tum inſignis tui victus ratio, vt noſtræ recentis excuſionis eius libelli quem de ratione valetudinis, quæ victu paratur, Platina accuratiſſime inſcripſit participem facerem. Neque (vt mihi quidē perſuaſi) iniuria. Ad quem enim tempeſtiuius ac cōmodius id muneris q̄ ad eum qui inter omnis immortales ſit acerrimus idemque æquiſſimus omnium rerum cenſor, miſerim? Niſi vero abs te probatum iri præſenſiſſem ſuperſediſſem indubie. Fiet itaq; vt vbi libellum illum a noſtris nunquam antea in gallia excuſū (vt recentem enim & eundem auide tractatum nominatiſſimus bibliopola Ioannes Paruus mihi obtulit) a te probarū ſenſerit quiuis lector, bono animo ſit: neq; inſcriptionis (inſcribitur enim de honeſta voluptate) terreatur a limine vt pote tuoiudicio fretus. Vale conterraneorū noſtrorum vnicum ſpecimen.

PLATINAE DE HONESTA VOluptate & valetudine ad ampliſſimum ac doctiſſimũ D. B. Rouerellam, S. Clementis preſbyterum Cardinalem. Liber. I.



Rrabunt, & quidem vehemẽter ampliſſime pater B. Rouerella, qui hãc noſtram ſuſceptionẽ nequaquã dignam, quę tuo nomini aſcriberetur, putarint, quod & voluptatis & valetudinis titulum præ ſe ferat. Verum cum mihi atq; oĩbus eruditis ſpectata ſit ĩgenĩ tui vis, & acumen morũ & honeſtiſſimæ vitę cõſtãtia, doctrinæ ac eruditionis magnitudo, malui te vigiliarum mearum patronũ ac iudicẽ (ſi quid peruerſe ſcriptum ĩeſt) facere, q̃ aliũ quẽpiam. Inſtabunt acriter maleuoli (fat ſcio) de voluptate ad virũ optimum ac cõtinentiſſimum nõ fuiſſe ſcribendũ. Sed dicant quęſo hi ſtoicidæ, qui elatis ſupercilĩs nõ de vi, ſed de nominum vocibus tãtummodo dĩudicant, quid mali in ſe habeat conſiderata voluptas. Eſt enim huius vt valetudinis vocabulũ medium. De voluptate, quam intemperantes & libidinoſi ex luxu & varietate ciborum, ex titillatione rerum venerearum percipiunt, abſit vt Platina ad virũ ſc̃tiſſimũ ſcribat. De illa voluptate, quę ex cõtinẽtia victus, & earum rerum, quas humana natura appetit, loquor. Neminẽ enim ad huc vidi adeo libidinoſum & incontinentem, qui non aliqua tangeretur voluptate, ſi quando a rebus pluſquam ſatis eſt concupitis declinauiſſet.

Valet apud nos(vt video) Ciceronis authoritas: qui q̃dē vt Ariſtoteles,Platonē, Pythagorā, Zenonē,Democritū,Chryſippum, Parmenidē, Heraclitum,ſic Epicurū ſegetē & materiā eruditiōis ac doctrinæ ſuę facit.quo cum ēm tutius cōgredetur q̃ cū mortuo Epicuro habuit Cicero? Valebit &apud me Senecę,Lucretiū,Laertiū authoritas,q̃ Epicurū vt virū ſct̄iſſimū atq̃ optimū miris laudibus extollunt. Dicere autē nō decere ſapiētē mœrore cōfici,cū pturbatiōis doloriſq̃ vocatio cōſtātes efficiat voluptates,quid mali,imo q̃d nō boni ī ſe habet? Ad felicitatē ēm voluptas illa quę ex honeſta actione oritur,vt medicina ad ſanitatē ægrotātē hominē pducit.Quis eſt prēterea tā ſtupidus,tāq̃(vt iſti volunt)a ſenſibus ob ſct̄itatē & tetricā vitā alienus,q̃ nō corpore & aīo aliqua profundatur voluptate,ſi & in victu mediocritatē, vñ bona valetudo,& ī actiōe itegritatē ac cōſtantiā,vñ felicitas oritur,retinuerit? Non īprobatur hoc nomē a Platōe, nō ab Ariſtotele, qui ſignate admodū de rebus ipīs locuti ſunt. Fecit Metrodori ac Hieronymi luxus & libido, vt Epicuri viri optimi ſchola & doctrīa vitio daretur. Nō ergo q̃d vir bonus,ſed q̃d deprauatores ſecti addiderē,culpādum erat. Deſināt prætera hi rerū æſtimatores & q̃ſitrutina q̃d īdies ab vnoquoq; fit librātes, carpere, q̃d de valetudīe aut ratiōe victꝰ, quā Græci dietā appellāt, addēdo quædā ad curādas ægrotatiōes prēcepta,de natura rerū & obſonū perſcripſerim. Tm ēm abeſt, vt hoc īſtitutū a viro ciuili ſit alienum,ſummorum etiā philoſophorum auctoritate & prēcepto, vt quemadmodum ī prēlio qui ciuē olim, ſic qui in pace multos

nunc ciues rationem victus afferendo seruauerit, plures ciuicas merere videat. Obsonia mihi obijcient, vt guloso & edaci, vtq; instrumenta libidinum & quædā quasi calcaria intēperātibus & flagitiosis addēti, Vtinā ipsi, aut natura, aut instituto vt Platina mediocritate & parsimonia vterētur: non videremus hodie tot popinarios in vrbe, tot ganeones, tot gnathones, tot scurras, tot adulatores libidinum, & obstrusarum diligentissimos ob edacitatē & auaritiā cōquisitores. Scripsi ego de obsonijs Catonē virū optimū, Varronē oīm doctissimum, Columellā, & Cęlium Apicium imitatus, nō quo legētes ad luxū adhortarer, quos certe īter scribendum semp a vitio deterrui: sed quo & ciuili viro valetudinē, lautitiē victus potius q̄ luxum quærenti prodessem: & posteris ostenderē hanc nr̄am ætatem īgenia habuisse, quæ maiores, si nō æquare, imitari saltē in quouis genere dicendi auderent. Has ergo rusticatiōes meas, quas feci hac æstate ī secessu tusculano apud īclytum & amplissimū patrē Franciscum Gōzagam, nō aspnabere doctissime pat̄ si boni plusq̄ mali ī se habēt, siue nō ad flagitiū, qđ esset destandū, sed ad valetudinē & modestiam hoīes te etiam īpellente nominis tui auctoritate interposita adhortantur.

Deligendus locus ad habitandum.

EX quatuor elemētis, vnde animantia quęque, aut mixtim, aut seorsum originē traxere, duo sunt ex quibus & ī quibus potissimū viuit homo, terra scilicet & aer. Ab igne em̄ & aqua, quorum altera supra modum frigidum & humidum est: alterum calidū & siccum, ita natura secludimur, vt habita quantum indiuidua

requirunt particula quadã, diutius inter hęc verſari nequeamus. Familiariora igitur humano generi & quaſi domiciliaſunt terra & aer, in quibus ad valetudinẽ & voluptatẽ eligẽdus eſt locus, ne brutis hac ĩre ĩferiores eſſe videamur, quæ ex regionibus ſalubritatẽ cum iucunditate requirunt. Deligat itaq; hõ nõ inciuilis & ĩgenĩ particeps, tũ in vrbe, tum ĩ agris ꝓ anni tẽpore locum ſaluberrimũ, iucundũ, amœnum, venuſtũ, vbi ædificet, vbi rei ruſticę operã det, vbi muſis, ĩgenio vacet, vbi poſtremo (qđ fieri ꝓfacile a viro caſtiſſimo & doctiſſimo poteſt) cũ dñs ipſis loquatur. Aeſtate petat loca excelſa, nõ nebuloſa, nõ vẽtoſa nimiũ, ſed puri, clari, tẽpatiq; cœli, vbi domũ habeat egregie cameratã, cuius feneſtræ Varrõis authoritate ad orientẽ & ſeptentrionem vergant. Tale em̃ domicilium veniente ſole illuſtratur, & quaſi repurgatum õni nocturna labe, cum non admodũ cale fiat, occidente eodem ſeptentriõali aura refrigeratur. Eadem quoq; ratione vtemur, ſi nobis ſecũdum maris littus habitare cõtigerit, quod per æſtatem meridiano & occiduo ſole alia ratione ædificatę domus admodũ feruẽt, vnde fit vt corpora diutino calore vitiata, ac nulla voluptate adiuta, ĩ graues & periculoſos ĩcidãt morbos. Vere autem, hyeme, autumno maxime, vti tẽporis fuerit in planis collinis ac maritimis locis cõmode & ſalubriter habitaueris, modo ꝓcul ſint a paludibus, a ſtagnis, a calidis, ac ſulphureis fontibus. Sunt etiã qui ſcribant fluminum auras ac maritimę oręſi a meridie flauerĩt, ĩſalubres eſſe: maxime veroĩ grauibus locis, quod hodie quoq; in latio ac ĩ maritimis auſtro expoſitis frequẽtatis funeribus cer-

nitur. Cauendum eſt etiã ab ĩmenſo frigore, præcipue vero flãte borea, vnde & neruorũ cõtraxiones, diſtentiones ac rigores, quos græci ſpaſmũ & tetanum vocãt, & tuſſes: diſtillatiões, tormina, lippitudines, raucedines, ac veſicæ dolores naſcuntur. Adde qđ vt nimio calore cõcoctio ĩtermittitur, ſomnus auferẽ, reſoluitur corpus, ac mens iacet, ita nimio frigore hebetãtur ſenſus: & deſtitutum ꝓpe fomento naturali ſtupet ĩgeniũ. Optima eſt hyems (vt ait Celſus) quę vẽto vacat, ſalubris æſtas qua fauoniꝰ ꝓflant, vel ſeptẽtrionales magis quã ſubſolani: & vt vẽtus a mediterraneis regiõibus veniẽs ſalubris eſt: ita fere a mari grauis. Igne itaq; eo tꝑe anni fouenda ſunt mẽbra nõ tñ diu foco ĩhęrẽdũ eſt, ne & corpus pigreſcat & debiliteẽ ingeniũ, & malis vaporibus (quod fieri ſolet) cerebrũ repleat, adtractis ꝓ ignẽ ad caput humoribꝰ, quos gręci catharros & rheumata, noſtri fluores & diſtillatiões appellãt. Obeũda ſunt negotia, tũ vrbana, tũ ruſtica vacãdũ ingenio, ſi doctrina ĩbuti ſumus, vnde ſolida & ĩtegra voluptas oriri ſolet.

De exercitatione corporis.

VErum quia ignauia corpus hebetat, & ſecordẽ vitã proſequitur valetudo, exercitatiõe liberali vtẽdũ eſt: quia & ſanguis ocio deprauatus emẽdat, & mẽbra validiora ac promptiora ad id quod inſtat agẽdum, fiunt: & ſtomachus motu, in quo calor eſt ad appetentiam excitatur, & mẽs adiuuantibus ſenſibus ad cognitionem rerum occultarum, & admirabilium celerior & acutior redditur. Sed neque hoc ante concoctionem neq; ieiuno admodũ & famelico corpore faciẽdum eſt: expectãda eſt prima cõcoctio poſtq;

nil crudū, nil īane de stomacho primescēdum est. Hoīem cōmode exercēt ambulatio, negotiatio, p accliuū ascēsus, ac descēsus. Rei nō pōderosę de loco ad locū portatio, vbi domi sumus. Sarritio, occatio, runcatio, īsitio, putatio, dū horros & pomaria aī gra colimus. Exercēt itē, sed cōcitatius pila, tū maior, tū minor, equestres ac pedestres iudi, gladiatura, sed īdecētius. Prętera certare saltu, iaculum torquere, arcum ītēdere, lucta luctari, venatiōe defatigari, nō alienū ab īgenuo ac ciuili viro videt, qñ propria, si opus fuerit, strenue sumpturi sunt arma. Fiunt hæc cōmodius ad valetudinē & subīde ad voluptatē sub dio, cœlo & in sole, q̄ sub tecto aut ī vmbra. Illę potissimū exercitatiōes laudādę sunt (vt ait Celsus) quarū finis plerūq; sudor est, aut certe lassitudo, quæ citra fatigationem fit. Sed hoc maxīe attēdēdū est, vt æq̄liter oīa mēbra secūdū vires exerceātur ne dū vni parcimus reliq̄ nimio labore obruant. Vt vero ex nimio otio, ita ex nimia defatigatiōe pciitatur. Mediū igit qd̄dā tenēdum est, ne dolorē cū voluptate pmutemus.

De cœna.

SEdato tandē ab omni cōcitatiōe corpore, cū vesperi edēdū sit, quo tēpore nr̄i cœnā facere dicuntur, cū prādio maiores, & qdē militāres añ meridiē vti cōsueuerīt: cibus quē sto machus noster coq̄re haud grauate possit, capiendus est. Parcius tñ edēdum tum est, maxime vero bilios is, quorum morbi humiditate nocturna vrgēte, cibo etiā augeri nō sine incōmodo solēt. Sūpto cibo ab omni cōmotiōe corporea, vehementi præsertī, & mētis agitatiōe duabus horis supersedendum est, donec saltem prima concoctio fiat.

De ioco & ludo.

INterim ꝙo iocis ac ludo miníme concitato vacādū:ne ſenſus cogitatiõe occupati cõcoctionẽ ipediāt.Careat ioc⁹ quẽ vrbanū,facetū,modeſtū volo dicacitate,ſcurrilitate, mordacitate.Nolo mimos,nõ ꝓteruiã,nõ dicteria,nõ cõuitia,vñ ira & īdignatio,ac plerũq; magna rixa oritur.Lud⁹ ſit talis,teſſera,ſcaco (vt nr̃a appellatiõe vtar)chartis varijs imaginib⁹ pictis. Abſit iter ludẽdū oĩs fraus & auaritia,q̃ illiberalior & deteſtãdus ſit iudus:nec vllã affert ludẽti voluptatẽ,cũ timor,ira,& īmẽſa habẽdi cupiditas varijs modis ludẽtes cruciet.Si lucubrãdū eſt,nõ poſt cibũ id facere,ſed poſt concoctionẽ debemus.naturalis em̃ calor cõmotione & agitatione mẽtis a ſtomacho retrahit̃,aut imbecillior ad coquendum redditur.

De ſomno.

VT aut nimia exercitatio & lõga vigiliavim corporis ꝓſternũt,cõcoctionẽ īpediũt,ſpiritus vitales debilitãt,cerebrũ excitant:ſic tẽperatus ſomnus:& q̃ nõ ex crapula & ebrietate venit,mẽbralabore feſſa iſtaurat:calorẽſtomacho ſubminiſtrat,mẽtẽ purgat,ac denicq; totũ corp⁹ ad honeſtã actionẽ,ex q̃ virtutis habitus cõparat̃,renouat. Vt hyeme cõmodior culcitra plumea eſt: ita laneavt̃ bõbycina ęſtate ſalubrior. A nimio tñ ſõno ꝓcauẽdũ eſt:vñ & corp⁹ macreſcit :& ſenſus hebetant̃:& ſtomachus fluore tẽtat̃:& caput ac cerebrũ grauat̃ & obtũdit̃. Ad ſomnũ nox mortales inuitat:qđ tranqlla,qđ obſcura,qđ frigida & humida eſt.Hũc cimices plerũq; interturbant:q̃s hac ratione facillime tolles.Cucumerẽ anguinũ cõdito in aquã:eãq; ī lecticã,& q̃ voles infundito. Vel

fel bubulũ cũ aceto mixtũ ſupfundito, nulli naſcẽ
tur. Fugabit itẽ ex cubiculo pulex, ſi aquã ex coriã
dro circũquaq; fũdes. Meridiari eñ, hoc eſt, meri-
die dormire, niſi ſedẽdo tãtiſper dũ fumi aliquã-
tulũ euaporẽt, inſalubre eſt & peſtiferũ. Caput eñ
debilitat, diſtillatiões augent, pituita creſcit, calor
naturalis corrũpitur, ſegne oĩno, deſidioſum, mar
cidum ac languidum corpus efficitur.

Qua ratione cubandum ſit.

IN faciem dormiat cui ſtomachus imbecil-
lis eſt. Id eñ concoctionem adiuuat, nec patit
pituitã concreſcere, calorem naturalem augendo,
q̃ noxij humores excoquunt. Dormire itẽ primo
ſomno in latus dextrũ, dein in ſiniſtrũ perutile eſt.
Supinus ne dormiat q ſanę mẽtis eſt: inde eñ ple-
riq; & graues oriũtur morbi, cũ & cerebrũ & ner-
uos & renes fluidus humor inficiat, tali accubitu
,pprio meatu auerſus. Dormire capite & humeris
elatis, mire ad valetudinẽ facit. Noctu vitãda eſt
luna, præcipue cũ dormitur, qa frigidos humores
mouet, & rheumatiſmũ pluritariã generat: maxie
vero ſi radij lunares quorum qualitas frigida eſt
& humida, in caput dormientis decidẽt.

De concubitu.

QOncubit⁹ quem Hippocrates medicorum
princeps, diuina vir ſcientia, ait partem eſſe
quãdam comitialis morbi: neq; nimis cõcu
piſcendus, neq; omnino poſthabendus: cum ad ge
nerationem faciat, qua animantium ſpecies cõſer-
uant. Rarus (vt ait Celſus) corpus excitat, frequẽs
ſoluit: frequẽtẽ dixit, nõ numero, ſed ratiõe ętatis
& corporis. Is eñ coitus nõ inutilis eſt, & ad volu
ptatẽ facit, quẽ nullus languor & dolor ſequitur.

Peior est ęstate & autumno, tolerabilior hyeme & vere. noctu tutior quā interdiu, si non hunc cū vigilia labor statim sequitur.

Quid sit agendum vbi cubitu surrexeris.

SI bene cōcoxit, exprect⁹ mane tuto surgit: q minus qescere ī strato debet, & redormire: si mane ante tēp⁹ surgēdi necessitas fuit, cōquiescat deīde, neq; exercitatiōi se, aut negotio credat. Vt vespertinū, ita matutinū frigus ei fugiēdū est, q ex capite & stomacho laborat. Vbi qs surrexerit, paululū intermittere debet, deīde capillū sursum vorsū pectere, excreādo cōtinuo id pituitę qd̄ noctu cōcepit. Lauare itē pedes & caput ante cibū nō inutile bene valēti erit, purgamēta corpis, q̄ ad extrema expellūtur bene detergēdo. Fouere os multa aqua ęstate p̄cipue, nō erit insalubre: hyeme ꝟo tēperatius id agēdū est, ne nerui ac sensus rigore lędātur & obstupescāt. Mouere aluū si cōstrictior est, eādēq; sistere, si ꝓfluuio laborat, medicorꝝ ꝓprium est. Quare ab ijs de hac atq; itē de cęteris medicamētis, q̄ ad curādā valetudinē ꝑtinent, ratio petatur. A me em̄ tātūmodo capita ponentur, cū ī rerū ꝓprietatē incidero, qa de voluptate loq satius duximus, q̄ magna & solida cōparabitur, si a noxijs cauentes, q̄ secundum naturam sunt, prudenter ac modeste amplectemur.

De exercitatione post somnum.

QVi bene cōcoxit (vt ait Celsus) ampliorē, q male remissiorem exercitationē faciat. Sed multū refert, sit ne qs vrbanus an rusticus, miles an studio lr̄arū remollitus. Exercitationes em̄ ex genere naturarū & studiorū sumendę sunt. Venatione rusticus ac miles vtatur, qd̄ silitudinē

quãdã cũ militari ſolertia habeat: qđq; ruſticis fere eoꝝ opa euertẽdo ac p̃dãdo hoſtiũ loco habeãtur. Gaudet aucupio ciuis, nec venationẽ aſpernat. At q otio & muſis delectat, clare legat: poſt lectionẽ multũ ambulet, nõ ſub tecto ſed in ſole, ſi caput patit. Geſtet more maiorũ, eqtet, hortos & pomaria iuſſat, riuos deducat, ſurculos ponat, inſitionẽ faciat, herbas aromaticas plantet, runcet, ſarriat, viſco & bubone aues capiat, apum aluearia curet, auiculas canoras enutriat, piſcinas habeat vñ piſcari nõ icõmode poſſit, ĩ foro ambulet, negotia trãſigat, de republica loquat, ſi op⁹ fuerit, & diſſerat. Inde domũ ſi bis ĩ die comedere aſſueuit, reuertat. Inediã nõ ferat, q̃ ſtomachũ pituita replet. Hãc tñ facilius ſuſtinẽt mediꝫ ętates, minus iuuenes, minime pueri & ſenectute cõfecti ratiõe viriũ. Cauẽdũ eſt itẽ ne ante famẽ comedamus: ne qđ aſſumimus ad robur & vim corporis id totũ in virus & pniciẽ vertat: qđ certe a crudo & repleto ſtomacho fieri conſueuit.

Quid obſeruandum in vita ad voluptatem.

SCribere de obſoñijs & pulmẽtis nr̃oꝝ tẽporũ, & qb⁹ maxĩe aula Romana veſcit, dein ceps inſtitui, ſi prius pauca attigero q̃ ad valetudinẽ & voluptatẽ hoĩs faciũt. Nõ em̃ oẽs cibi oĩbus cõferũt: ſed vt varia ſunt elementa, variæ hoĩm ex humoribus appetẽtiꝫ, varij q̃q; guſtus: ſic varij debent eſſe cibi: vt qđ cõuenit, qđ ſapit, qđ nutrit, vnicuiq; tribuat. Nemo em̃ me autore qđ faſtidio afficit, qđ nocet, qđ cruciat, qđ interficit comedet. Pẽſitabit q̃ſq; qđ genio ſuo cõueniat: & id cibi eiuſq; gñis aſſumet, qđ enutrire corp⁹ ſine moleſtia poſſit. Meminerit vnuſq̃ſq; dicti illi⁹ So-

cratici,edēdū eſſe vt viuamus:nō ꝓpterea viue-
re vt edamus.Corpus hoc q̄ ſuſtinemur oēs & vi-
uimus,ex q̄tuor humoribus cōſtat. Habet em̄ ī ſe
ſanguinē,bilē rubeā quā & cholerā dicimus, atrā
bilē quā eādē melācholiā appellabim⁹:habet etiā
phlegma q̄ & pituita latine dicet. Sanguinis ſedes
hepar eſt,ſiue iecur malis appellare.In p̄cordijs p̄-
ſidet bilis rubea:at in ſiniſtro latere,maxime ỹ o ī
felle domiciliū habet atra bilis.Pituita caput & ſto
machū vexat: inde q̄q; ī veſicā & renes cū ꝓnicie
hoīs deſcēdit.Sāguis calidus & humect⁹ veri cōpa
rat,cholera ſicca & calida eſtati,melācholia ſicca &
frigida autūno,phlegma frigidū & humidū hye-
mi.Eadē q̄q; ꝓportiōe his humorib⁹cū clemētis,q
& tēporibus creſcūt. Augetur ſanguis ab octauo
Idus Februarij vſq; ad octauū Idus Maij:hāc ob rē
bonis cibis & tēperatis vtēdū eſt. Demendum tñ
aliqd de cibo eſt,addēdūq; potioni:bibere cū di-
lutius cōuenit,vtendum carne & olcribus ,tranſ-
eūdum paululū ad aſſa ab elixis. Venus eo tēpore
anni tutiſſima eſt.Surgit cholera ab.viij.Idus Maij
vſq; ad.viij.Idus Auguſti. Vtēdum tū frigidis &
humidis eſt:laborādū parcius,carne aſſa,vt ſępi⁹
ante cibū ſic exigua vtēdum eſt.Sit potio quā dilu
tiſſima,vt & ſitim tollat:nec corpus incēdat:vene
re tū oīno abſtinēdum.Dominatur melācholia ab
ab.viij.Idus Auguſti vſq; ad.viij.Idus Nouēbris.
Acidis tū atq; acribus vtēdū:ac minus elaboran-
dum. Ab.viij.Idus Nouēbris vſq; ad.viij.Idus Fe
bruarij phlegma,ſiue pituitā mauis appellare,vi-
get.Eſſe plus tum maxime cōuenit.Min⁹, ſed me-
racius bibere,pane plus ſolito vti,carne potius eli
xa quā aſſa,oleribus modice.Eo,tēpore anni cali-

dis oĩbus (habita tñ corporũ nr̃orũ ratiõe) vtẽdũ eſt. Venus tũ nõ ẽque pniciosa. Hęc q diligẽter ob ſeruabit, nõ me, ſed natura admonẽte: qd ꝓfit, qd cõtra, toto anno facillime deprehẽdens, incolumi ſoſpitate vitã cũ voluptate trãſigẽs: nulla idigebit medicorũ opa & iduſtria. Vnũ tñ oĩes admonuerimus, ne nimia edendi cupiditate cibũ (vt pleriq; ſolent) minus dentibus cõtuſum deglutiãt. Laboratũ ſtomachus i decoctiõe, & crudũ cũ ꝑcordioꝝ dolore ructat. Molliat igit & terat diligenter quãtũ coquere põt: hac em̃ ratiõe in digerendo q̃ tuta ſa ſunt, mirũ in modum ſtomachus iuuatur.

De coquo.

COquum habeat arte & lõga experientia doctum, patientem laboris, & q laudari i ea re maxime cupiat. Careat is omni ſqualore & ſpurcitia, cognoſcat appoſite carnium, piſciũ, olerum vim atq; naturã, vt qd aſſum, qd elixum, qd frictũ fieri debeat, deprehẽdat. Calleat guſtu decernere, q̃ ſalita nimis, & quæ fatua ſunt. Nouo comenſi nr̃a ætate coquorũ principi, & a q̃ obſonioꝝ conficiendorum rationem accepi, tit oĩno, ſi fieri poteſt, perſimilis. Non ſit guloſus & edax, vt Mariſius gallus, ne qđ dominum edere oportet, ipſe intercipiat & deuoret.

De paranda menſa.

PRo tempore anni parãda eſt menſa, hyeme locis clauſis & calidis, ęſtate frigidis & apertis. Vere in triclinium & menſam ſternãtur flores, hyeme fiat ſuffumigatio odoramentorum. Aeſtate ſternatur pauimentum frõdibus odoriferarum arborũ, vitis ac ſalicis, q̃ cõclaue. recreẽt. Autumno vuę maturæ, pira, poma a laquearibus

pendeant. Albę ſint mappę, candida mātilia: ne ſi ſecus fuerint, faſtidiū generent, & auiditatē edendi tollant. Cultros tergat ſeruus, eorūq; aciem pli xet, ne in mora ſint conuiuæ, ob ferri hebetudinē: parata ſint reliqua vaſa, terſa, nitida, ſiue illa fictilia ſint, ſiue argentea. Hæc enim lautities etiam re ſidentem appetentiam excitat.

De ſale.

SAlem requirit menſa, ne inſulſa videantur obſonia: vnde fatuos homines dicimus ſto lidos & inſipidos, qđ nil ſalis, hoc eſt, ingenij habeant, a græco vocabulo ἅλας venit, verſa daſia in s. Salis vis adeo ignea eſt, vt q̄ attingit corpora aſtringat, ſiccet, alliget. Mortua ſi ſalitura tēpore fiat, optime cōſeruantur, vt de pernis & aliis ſalſamentis licet cernere. Cōtra morbos quoſdam plurimū valet, cum adurat, repurget, extenuet, diſſoluat: ſtomacho tamen inutilis, præterquā ad excitandam auiditatem. Eius immoderatus vſus hepati, ſanguini, oculis admodum nocet. Vlceribus quibuſdam & morſibus venenoſis illitus, pdeſt. Sal quo vſurus in mēſa es, ſit albus & mūdus, vt Volaterranus in Hetruria.

De pane.

INter fruges ad vſum hominum inuentas, frumentum vtiliſſimum eſt: cuius ſpecies ſecundum Celſum habentur alica, oriza, tiſana, amylum, triticum, ſiligo, far, qđ adoreū veteres appellauere: vñ adorare dictū, qa libis adoreis ſacra diis exhiberent. Tritico nil eſt fertilius & ſuauius: vel quod magis alat, maxime ſi collinum & non campeſtre fuerit. Hordeum frugum omnium nobiliſſimum habetur: quod in ſicca & ſoluta

terra ſeri velit, quod cito matureſcat: & ob graci-
litatē calami ante oīa frumēta ſuccidat. Ex hoc po
lenta & aqua mulſa ęgrotātiū cauſa cōmodius fiet
q̄ panis. Siliginē aphricanā cuius panē veteres lau
dabāt: nequaq̄ ſimilē huic crediderim, q̄ nr̄a ætas
veſcit, cū nullū genus panificiū hoc ſit inſuauius: &
qđ auiditatē edēdi minus vtiliter cōprimat. Qui
igitur piſtoritiā exercet, farinā a farre dictā, ex tri
tico bene molitā ſumat: ab ea deniq̄ cribro farina
ceo pertenui furfures & pollinē ſecernat: quā qdē
in mēſam panificiā circūquaq̄ a lateribus clauſam
impoſita aqua calida, & qdē ſalſa, vt Ferrarienſes in
Italia ſolēt. Si in locis humectis habitas, inditaq̄ ex
fermento offa bene adiuuantibus ſocīs vſq̄ ad eā
craſſitudinem ſubigat, q̄ nō incōmode panis cōfi-
ci poteſt. Caueat piſtor ne plus minuſve fermenti
quā decet īponat: ex illo em̄ acorem panis cōcipit:
ex hoc grauior fit in cōcoctiōe, & inſalubrior cum
aluū aſtringat. Panis in clibano bene coctus & non
eiuſdem diei, neq̄ ex tritico apprime nouo cōmo-
de nutrit, & ſi tarde concoquitur.

De placentis. zz

SVbigat idē piſtor tātū farinę ex aq̄ calida,
quātū ad faciendā placētā ſat eſt: & ſubactę
indat fœniculi ſemē ac laridum teſſelatim
conciſum, aut butyrum, vel oleum: ſeorſum tn̄ ac
rurſum tādiu ſubigat, quoad oīa in vnā redegerit
maſſam: premat deinde manibus in orbicularem
formā: ac clibano inſerat vna cū pane, vel in fo-
culari ſubtexto cinere & carbonib⁹ coquat. Fit &
aliud genus placētę ſine larido, adhibito ſale, oleo
& fœniculo, qđ ſub cinere & carbonibus coqtur.
Omitto placentas oblōgas, q̄ ex pane fermentato

& nondum cocto fiunt, cum nullam habeant voluptatem. Sunt item qui ficedulas & auiculas paruas, quicq; caseum recentē & pinguē seorsum ab auiculis pani īcludāt, vt simul in furno coquātur.

Quid sit edendum.

OBseruandus est ordo in assumēdis cibis, cū omnia que aluum mouent, quæque lenis ac parui sint alimēti, vt poma fere & pira quędam tutius ac suauius prima mensa comedātur. Addo etiā lactucas, & quicquid crudum vel coctū ex aceto, & oleo assumitur. Oua præterea, forbilia pręsertī, ac tragemata quędā, quę nos bellaria dicimus ex aromatibus & nucleis pineis, aut melle, aut saccaro condita, conuiuis per commode apponuntur.

De cerasis.

EX pomiferis arboribus apud nos cerasa, sīue (vt seruio placet) cerasia libet appellare, primo matureſcunt. Primum itaq; edenda apponantur. Hanc ob rem L. Lucullus post victoriam mithridaticam vrbis anno sexcentesimo octogesimo in Italiam vexit, cuius tāra fuit hubertas, vt ad oceanum in Britanniam vsq; peruenerit. Cerasiorum quædam sunt acida, quædam austera, & quędam dulcia. Austera ventrem cōstringunt, stomachum exasperant: Acida pituitam incidūt, flauam bilem reprimunt, sitim extingunt, & desiderium edendi inducunt. Dulcia stomacho aduersa, lumbricos & putridos humores ī ventre generant. Deuorata mane, dum recētia sunt cum suis nucleis, vrinam & ventrem mouent.

De prunis.

INgens est (vt ait Plinius) prunorum turba. A coloribus quędā sumpsere nomina, vt al-

ba & nigra. A ſimilitudīe alia, vt hordearia, qđ colorē hordeaceum ſint cōſecuta. A vilitate alia ſunt aſinaria cognominata. Ab externa gēte, quę dā etiā armeniaca dicta, quæ odore peculiari laudātur. Damaſcena ob lōgā & nigra, a ciuitate Syriæ Damaſco nomē ducētia cæteris præſtantiora & ſalubriora ſunt. Nulla arbor p adoptionē, hoc eſt, iſitionē facilius ī familias aliarū arborū trāſit. Miratur Pliniusde pruno nullā a Catōe mentionē fieri,, cū pruna ſyluęſtria vbiq; naſcerentur. Vſus prunorū añ cibū (ſi moderatus eſt) aluū citā facit, bilē lenit: voluptatē ſitienti affert. Pruna ac mala oīa, vt ceraſa, pira, & reliqua, lecta cū petiolis, & ī melle poſita ita ne ſe contingant, diu ſeruabis.

De moris.

MOrus ſatiua tardiſſime ſeneſcit. In Aegypto & Cypro abūdātiſſimi ſucci fructꝰ ꝓducit, q̄rū trinus color eſt. Primo abeſcūt, deīde rubeſcūt, poſtremo nigerrima fiūt, q̄ſi Thyſbes puellę ægyptiacę cruore reſpſa. Matura mora quāuis ad humiditatē & caliditatē tendunt, parū, tamē alūt, ſtomacho aduerſantur, quia ī eo facillime putreſcūt. Verū quia aluū citā faciūt, prima mēſa comedēda ſunt: nā & vrinā mouēt: & ī aqua frigida humectata, ſitī extīgūt. Sūt & mora ex rubis naſcētia, q̄bus vtuntur ī pigmētis medici. Vt mora recētia diu durēt, hoc modo facies. Succum ex moris exprimito: miſceto q; cum ſapa, & in vitreo vaſe cum moris mittito, viridia diu ſeruabis.

De peponibus.

PEpones a malopeponibus differre videntur, cum hi fere rotundi & coſtati ſunt, illi oblōgi quaſi mala citrea. Verum nō adeo

differunt,cũ a peponibus malopepones factos aſſerat Plinius. A pediculo maturi ſpõte diſcedũt, quãuisnõ pẽdẽt. Gratus eſt certe pepõis vſus,verum difficillime ob eius frigiditatẽ cõmixtã humiditati coquitur. Pepon tñ detracta cute,& abiecto ſemine eſui datus,ſtomachi cõpeſcit ardores: aluũ lenit mollit. Repurgato ſtomacho edẽd⁹ eſt, quia facillime ĩ eos humores cõuertitur, & cõcoctionẽ retardat,quos prędominari ĩ cibi receptaculo cõpererit. Hanc ob.rẽ nobis a maioribus ĩperatũ eſt, vt pepones ieiuni comedamus: ſupſedeamuſq; a reli q̃ cibo,donec ĩ fundo ſemicocti reſederĩt. Eius vſus, etſi neruis obeſt,eos humectando, vrinã tñ prouocat, renes ac veſicã purgat adiecto ſemine. Sunt qui dicant peponũ malitiã potu oxy zaccari aut oximellis ſedari ac cõprimi. Alĩ aquã vt Aui cẽna præponunt,alĩ vinũ. Sentiã ego cũ natura, q̃ poſt eſum peponis vinum,& qdẽ optimũ appetit. Q̃d quaſi quoddã antidotũ eſt cõtra pepõis frigiditatẽ & rigorẽ. Hoc autẽ fructu Albinus ĩpator adeo delectatus eſt,vt & cẽtũ p̃ſica cãpana, & decem pepones hoſtienſes vua cœna comederit.

De cucumeribus.

QVcumeris vis & natura prius fuerat explicanda,cum aſſerat Plinius,cucumeres magnitudine excedẽtes peponesvocari.decepit me(ĩgenue erratũ fateor) voluptas,quę ex eſu peponis capit. Nũc em̃ nõ cucumeribus ſolũ, ſed cuiuis edulio añpoſuerĩ ſemp. Cucumerũ tria ſũt gña,maior liuidus ẽ & minus nocẽs:nã & aluũ ſolu it:& ſua feruiditate ſtomacho, æſtate pręſerti,vt deĩ accõmodatus. Folia eius ex vino trita vulneribus medẽt, quæ canin⁹ morſus ĩpreſſit. eius ſemẽ

ex vino dulci datum veſicæ laboranti ſubuenit. Citrinus quē noſtra ætate a colore citrullum vocant, frigidos & noxios generat humores, vnde febres autumnales oriuntur: quod diutius quam oporteret ī ſtomacho morētur. Huius ſemē tritū & potui datum, febricitātes iuuat, dum ſitim extinguit. Anguineus omnium nocentiſſimus eſt, vnde & recte ab angue nomē accepit, cuius vim Columella his carminibus explicat.

Liuius ab cucumis grauida qui naſcitur aluo
Hirtus, & vt coluber nodoſo gramine rectus
Ventre cubat flexo, ſemper collectus in orbem,
Noxios exacuit morbos æſtatis iniquæ.

Duo illa ſuperiora genera ablata cute eruroq; ſemine, teſſclatim cōciſa, ex ſale & oleo & aceto comeduntur. Sunt qui ad reprimendam frigiditatē aromata conciſis inſpargant. Anguineum Hetruſci (qui maxime pomis & holeribus delectantur) abraſa cute & lanugine cum ſale tantum deuorāt. Cucumeres Tiberius princeps adeo auide concupiuit, vt nonnulla arte, alieno etiam tempore eos quæſierit. Hos teneros adhuc, menſtruoſa mulier primo tactu necat: tanta eſt eius morbi vis.

De chryſomalis.

CHryſomala ego illa eſſe crediderim, quæ vergilius aurea mala vocat, & ſi Theocriti carmen, vnde Maro ſuum tranſtulit, nō idē ſonet, ītер coronea hoc quoq; a Plinio numeratur. Quod autē aureum magis appellem q̄ hoc, haud ſatis ſcio. Sunt qui hęc inter perſica cenſenda putant, moti credo colore. Facit autē ſapor & vis, ne verum id eſſe credā. Prima menſa ſumpta, præcipue neapolitana, quę ī pretio ſunt cū aneſo & paſ-

ſulis: vel ex vino meraco, aut defæcato melle, ſtomacho minus nocent. Poſt cibum vero ad putrefactionē cito vergēs, humores generat pituitoſos.

De ficis.

HIcus ſola ex oībus arboribus nō floret, lacte fructum producit. Huius varia ſunt genera. Eſt ficus alba ex felicib⁹: cōtra nigra ex infelicibus arboribus. Felices arbores putātur eſſe quercus, eſculus, ilex, ſuber, fagus, corylus, ſorbus, pirus, malus, vitis, prunus, cornus, lotus. Eſt & chia a loco, cottana a ciuitate Syriæ nomen ſumentia. Aphricana prouīcia dicta, vnde nomē accepit. Hanc ego illā eſſe arbitror, cuius pomū Cato tertium punicū bellum querens, ī ſenatum anxius detulit, interrogāsq; patres cōſcriptos, & eos maxime, qui Carthaginē virtutis Romanæ materiam nequaq̄ delendā cēſebant. Quādiu, inquit, pomum hoc ex propria arbore dēptum putatis? cum inter oēs recens eſſe conſtaret. Atqui tertiū ante diem ſcitote Carthagine decerptum eſſe: tā prope nos habemus hoſtem. Statimq; ſumptū tertium punicum bellū: quo Carthago Romani īperiī quōdam æmula deleta eſt. Sunt item quæ ab inuentoribus ſumpſere nomina, vt liuiana, calphurniana, pōpeiana. Sunt præterea ſerotinæ, præcoces, biferæ, duricoriæ, quod tarde, quod citius coquantur, quod bis ī anno ficos producāt, quod corio duro obuoluātur. Eſt & numidica & mariſca & carica. Groſſuli ſecundum Macrobium appellantur fici, quæ nō matureſcunt. Albinus em̄ de Bruto loquēs, groſſulos (inquit) ex melle edebat tanquā ſtultus. Fici recentes cum ad caliditatem & humiditatē tendāt, maturæ prēſerrī nō adeo no-

cent, licet oēs fructus malos generent humores. Epilepticis em̄ ſiccæ cōferunt, pulmonē pectus ac guttur catharro ex aſperatū leniunt, oppilatiōes hepatis & ſplenis aperiunt: humores groſſos e renibus & veſica eiciunt, corruptū ſanguinē ad cutē pellūt: creber tamen eorū vſus pediculos generat. Fici prȩcoquę ꝓnicioſa humiditate abūdāt: & ob hāc rē deſiccari nullo modo poſſunt. Hunc em̄ fructū biferæ quaſi fæcē naturæ ſuæ efferunt, quo maxime delectatus eſt Auguſtus. Magnus põpeꝰ Mithridate deuicto ī ſcrinio eius ſuenit ipſius manu ſcriptā cōpoſitionē, qua ille prę ſumpta, aduerſus oīa veneficia ī totū diē tutum ſe ī columemq; præſtabat, in qua iuglans vna, fici duæ ſiccæ potiſſimum, rutæ folia viginti, ſalis granum in vnū cōtunduntur & deuorantur a ieiuno. Eſt & capri ficus ex ſylueſtri genere ficus, nūquā matureſcēs. Fici cum peciolis quantum fieri poterit, longis & illæſis recentes in melle diu ſeruabuntur.

PLATINAE DE HONESTA VOluptate. Liber. II.

OVi de agricultura ſcripſere, arborē a frutice ita differre dixerunt, vt frutex ab herba. Eſt em̄ frutex, q̄ ad iuſtam arboris magnitudinē nō aſſurgit, & ſtatura multis herbis ꝓſimilis: ſed nō demorit, neq; areſcit, vt herba pennis eſt: ide frutificari dicimus naſci ex frutice. Fructus prę terea quadrifariā diuiſere, acina dicētes vuā, grana hederæ, grana ſābuci, grana ebuli, grana mali pūici: addit etiā morū, & qcqd his ſimile. Int̄ baccas vero fructꝰ lauri, oliuæ, corni, loti, quā fabam

ſyriacā vocāt: myrti, lētiſci, ſimiliūq; Plinius, cæteriq; numerabāt. Inter nuces, ōne qđ foris duro tegitur cortice, & itus habeat qđ eſui eſt. Poſtremo ea oīa vel mala eſſe dicebāt, quæ foris qđ eſui eſt habeāt, dura itus īcludāt. Ob hāc diſtīctionē affirmāt quidam perſicum inter mala numerandum.

De malis.

DE malis igīt dicēdū nūc eſt: & maxime de his quæ añ cibū comedūtur. Auſtera & ſtiptica poſt epulas tutius aſſumūtur. Sūt aūt malorū gña plura, de qbus ſuo loco dicet. Dulcia & cito matureſcētia, qualia ſunt orbiculata, prœcocia, melimela, quæ oīa fere ſtomachū & aluū ſoluūt, prima mēſa ſunt comedēda. Dioſcorides qđ ad æſtiua mala ptinet, hoc ſenſit. Ea credidit pitui tā nutrire, fellis ardores excitare, īflāmatiōes mouere, neruoſis ptibus minime cōuenire. Galenus vero nō oīa reñciēda ꝓnunciat: ſed ea tantū, quæ aut aquei ſaporis ſunt, aut aſperi atq; acidi. Dulcia autem & matura, quæque hyeme cuſtodita ſuauiter fragrant, inflammationem tolliunt, ſtomacho nauſeanti ſuccurrunt, & appetentiam inducunt. Mala autem frigida eſſe & humida ex eo maxime deprehēditur, quad ſuccus ex his expreſſus, facile tranſit in acorem. Hanc ob rem quidā cenſuere huiuſmodi fructus bono ſtomacho ante mēſam non nocere, cum ventrem humectent, & prę cordia refrigerent.

De piris.

PIrorum naturā Dioſcorides ſtipticā tradit, & ideo cōtrita & appoſita, īpetus ōnis īcu rētium humorum auertūt: ſanguinē ex naribus & vulneribus fluentem ſiſtunt. Ex his quædam ſunt dulcia, quædam auſtera, quędam acida.

Dulcia cũ sint aquatici & soluti saporis, cumq; iter frigidũ & calidũ cõsistãt, vtpote parua illa & ocyssima, quę Plinius supba inuit appellari, añ cibum dãda sunt. Hęc nos vernacula lĩgua moscatina ab odore vocamus. Dẽtur itẽ alia si qua sunt his similia. Stiptica vero & acida, quorũ magna turba est, secũdæ mẽsę reseruentur, quia añ cibũ sumpta astrĩgunt, quod valetudini cõtrariũ est. Annotatum est etiã pira præ alia poma corpus nutrire. Piro magna certe ĩest vis, nec ĩ fructu solũ, verũ etiã ĩ radicibus & foliis. Cũ fungis ac boletis ĩcocta, venenũ si quod ĩest tollũt. Decocta folia vulneribꝰ medẽtur. Semẽ autẽ pirorũ cũ melle tritũ, ac ieiunis traditũ, dolorẽ iecoris submouet. Cõdiuntur autẽ pira totidẽ modis, quot vuę, mala, pruna, persica cytonea. Pomaitẽ oĩa pcõmode seruãtur, si pomaria ĩ tabulatis posita fenestras ab austro ad septẽtrionẽ vergentes habuerĩt. Substerni stramentis ac paleis debent, ne humore nimio, qui ex contactu oritur, frigescant.

De vua.

QVi vuam quasi vuidam ex abundantia humoris etymologia notauere, recte mihi fecisse vidẽtur, cum maximus inde perfluat humor, quod mustum primo, mox defęcatum vinum appellatur. Vuam ex arbore nasci non ausim dicere, cum non plane sit arbor, eandem quoque fruticem dicere iniuria esset. Teneat igitur tanquam res præclara medium quoddam, neę etiam (vt quibusdam placet) acinis patiatur ascribi, vt grana hederę, & grana sambuci: his enim omnino dissimilis esset, si vinaceis careret: quod fieri perfacile poterit, si Columellam imitatus,

malleolum findes, ita ne gemmæ lædantur, medullamq; omnem erades, tum demum in se compositum colligabis, ita tamen ne gēmas alliges, in terram deinde stercoratam depones, & rigabis. Adulta vitis vuas tibi sine vinaceis pstabit. Vuarum genera multa sunt. Aminea a regione. Aminei enim fuere vbi olim Falernum, Appiana ab Apio. Bumastha a similitudine māmæ bubulæ, Mareotis, præcox, momentana, precia, spyria, lagea, quæ & leporaria dici potest. Sunt & alia plura, quæ enumerare longum esset. Vuarum maturescentium vehementiores nigrę, ideoq; vinū ex his minus iucundum, suauiores albæ, vnde vinū gratum fit. Inter omnes autores conuenit ficos & vuas bene maturas cæteris fructibus, q crudi edūtur minus insalubres esse: & sumpta prima mensa fere non nocere. Vua siquidem matura, & quę decerpta diu, aut saltem dies quatuor pependerit, & suauius & dulci⁹ editur: obesa em refrigerat, neq; fastidium mouet. Recens autem deuorata, stomachum, spiritum, aluum inflatione perturbat: capiti nocet: lethargum facit. Non sunt vinacea dum comedunt dentibus conterenda: quia & difficilius coquunt, & deterius nutriunt. In vino dulci, (vt fieri solet) conditę vuæ caput tentant. Pensilibus proxime habentur, quæ in palea seruant. Sunt qui eas in aceruo vinaceorum conseruent, verum comessæ caput & stomachum infestant. Sistunt tamen aluum, ac sanguinem excreantibus vtilissimæ sunt. Virides item hoc modo seruabis. Vuas de vite illæsas accipies, & aquam fluuialem ad tertias decoques, quam & vna cum vua in vascu lum mittes bene gypsatum ne exhalet. In locum

frigidum, vbi sol accessum habere nõ possit, vuas repones: & quando volueris, virides inuenies: ipsam vero aquam si voles pro hydromelle ęgroto dabis. In ollis seruatæ, ac esui sumptæ stomacho auiditatem excitant. Extat & labrusca, quam græci ἄμπελος ἀγρία vocant, cuius acina dessicata ad medelam seruantur. Passum optimum sic fieri Columella præcepit: Vuam præcoquam bene maturam legere, acina acida: haud vitiosa rejicere: quæ bona sunt in tabulatum quoddam extẽdere, vinoq; inspargere, seruata vsui multis in rebus esse consueuit. Passulæ vino lotæ, & præcipue quæ sine vinaceis sunt, vt corinthiæ & narnienses ante & post cibum sumptæ, stomacho arcę hepatiq; opitulantur. Ex vua concocta in aheno sapa fit ex puro & expresso musto in defrutarijs vasis defrutum. Mustum enim decoctum, defrutum vocatur: vnde & defrutare, mustum coquere dicimus. Sapa tamen defruti vice nõnunquam vtimur in comedendis pomis ac piris.

De malis punicis.

SVnt & mala quædam, quibus & ante cibum & in cibo, maxime vero cum assis & frictis carnibus vtimur. Ex his est malogranatum, quod & punicum vocatur: cuius multa sunt genera quæ enumerare superuacaneum nũc esset. Sufficiat tamen de eorum qualitatibus dicere. Malo punico vim stipticam inesse omnes fere medici vna opinione consentiunt. Quadrifariam tamen diuidi posse videntur. Dulcia enim continere aliquid caloris natura ipsa arguit: & ante cibum comedenda sunt, quãquam inde inflamma-

tio quædam oritur: quam Græci φλεγμονήν appellant. Acida ſtomacho accommodata ſunt, & vrinam mouent, pulmonem refrigerant, iecori blandiuntur. Si mala ipſa nimium acida videbuntur, emendari hac ratione poterunt: ſtercore ſuillo & humano, vrinaq; veteres radices arboris irrigabis, dulciorē fructum inde poſtea ſumes. Violentam mediam quandam vim inter illa ſuperiora ſibi vendicant. Acerba pigmento quod ſtomachum vocatur magis apta quam eſui ſunt, tunc oris viria, narium, aurium, oculorumq; ſanant. Recte igitur tradidere qui negarūt punico malo corpora noſtra nutriri, cum eorum vſus medicinæ magis quam cibo conueniat. Qui validi ſtomachi ſunt, ea tutius ante cibum ſument, quam qui imbecillis: poſt cibum vapores ad caput aſcēdentes reprimunt: & fere vim coroneæ habent: aut prelo vinum quo in multis eduliis vtimur reddunt. Poſtremo vero teſta eiuſdem mali ſicca & in puluerem redacta, multis incommodis medetur, vtpote aluo ſolutis ſi trita ex mero potui detur. Sanat & vulnera genitalibus ob calorē nata: vt mala punica diu ſeruentur, in aquā feruentē merge: & ſtatim leua ac ſuſpende.

De coroneis.

COrone a dici cū de malis loqmur, & nō cotona Varronis ac Pli. autoritate manifeſtū eſt, q coronea inter ficus cōmemorāt. Omitto eoꝝ opinionē, q ea cydonea a Cydone ciuitate cretę appellauere, vñ & cydonea ſpicula ſūt dicta. Coronea ergo ſiue cydonea vl' citonea ſūt vocāda,

cruda & matura dyſentericis & cholericis ac ſanguinem excreantibus optime dantur: aluo ſolutis vero item proſunt decocta, quod amittãt cõſtringentem illã vim ſucci. Infuſa præterea ex vino vel aceto ſtomachi dolore, & inteſtinorum fluore vexatis opportuniſſime conferunt: falluntq; languẽtium deſideria, qđ & ſpecie & guſtu & odore cuiuſlibet vini veteris ſimilitudinẽ repræſentãt. Seruari diu mala cotonea recẽtia hoc modo poſſunt. Eligantur ſine vitio cum ramulis & foliis condita in vas, ac melle & defruto ſuffuſa diutius viridia durabunt. Cõdiri etiã matura hoc modo poſſunt. Depilata in fruſta conciſa, nucleiſq; e medio ſublatis in aquam cœleſtẽ ponunt, vbi tãdiu (mutata tamen aqua) relinqui debent, donec ſtipticitatem illam amiſerint, eluceantq; tanq̃ cornea. Elixentur deinde & ſemicocta ex aheno ablata, in linteum albũ & mundum ſuper tabulam extendant, donec aqua exiccetur. In cacabum deinde cum melle poſita tãdiu ebuliant, quouſq; omnino coquant. Cocta rurſum linteo extẽdes: & fere ſicca ad vmbrã, non in ſole, in ollam repones: ſuperinfundeſq; mel bene defęcatum ac tepidum. Hoc modo fere condiunt cucurbitæ, citra, mala medica, quæ vulgo narrantia vocamus: pira, poma, quibus nonnulli aromata inſpergi voluerunt, vt chariophyllum, cinnamũ, gingiber, trita & cribrata. Malopeponũ coctæ vnde conditura fieri ſolet, in aceto macerantur dies quatuor: poſtea vero quã in linteo aliquãdiu reſederint mutato aceto iterũ coctę, ac rurſum in linteum extenſæ, donec refrixerint, in ollam reponunt: ſuperfuſoq; melle optime ſeruant. Hæc in prima menſa variis temporibus comedi ſolent.

Hyeme citrū & narrantiū: Aeſtate cucurbita,pepones,cotonea. Sed cotoneorū hæc vis eſt, vt ante cibum ſumpta,aluū aſtringant,& concoctionē ac lubricitatē ventris tollant,niſi bifariā diuiſa,nucleiſq; exhauſtis ſuperinfuſo ſaccaro coquant. Tūc em̄ deſiderium edendi inducunt,& ſumpta caput ab ebrietate defendunt. Poſt cibum vero ſtomachum ſigillant,concoctionem adiuuant,& aluum mouent,ſi auidius deſumpta fuerint.

De citro.

Citrū vel citreū Cloantius & malū perſicū a prouincia vocauit. At Vergilius Homerū imitatus longa periphraſi citrum circūſcripſit. Felicis mali quo non præſtantius vllū,Pocula ſi quando ſæuę infecere nouercæ,Miſcuerūtq; herbas,& non innoxia verba. Nemo em̄ dubitat hoc de citro dictū,cuius varia habent genera. Alia em̄ ſunt,quę ſylua confinis Mauritanię producit. Alia quæ in Italia,& Media naſcunt. Omniū tamen magnitudine potius quā genere differētium eadem fere vis eſt. Odoratiſſima em̄ ſunt,& veſtibus interiectas,tineas necant. Vnde & odorata veſtis citroſa a Neuio vocat. Generant autem in Perſide omni tēpore: alia em̄ prę carpūtur,alia interim maturescunt. Putatur etiā invenenis contraria,quod trita cum vino purgatione virium ſuarū bibentes ſeruant. Non tamen vna eadēq; virtus in oībus citri partibus eſt. Putamina enim calida ſunt: quod intus eſt ſemiacidū,ac per hoc ſtipticā vim habere manifeſtū eſt. Aſſis & calidis obſonijs adhibentur omni tēpore,æſtate tamen prę cipue: quod bilem reprimunt,ſitim extinguūt & deſiderium edendi inducunt. Multis ægritudinibus citrea vis

medetur: nã & prẽgnantes mulieres a nauſea ven
dicant: & tritũ in potione vini datũ, lieni ac quere
lis corporis medetur. Sunt qui citrũ teſſelatim cõ
ciſum ex ſale oleo & aceto comedant. De malis ci-
treis vel medicis, quæ vulgo narrantia vocamus,
eadem fere dici poſſunt. Verum quia quædã dul
cia, quædam acida ſunt, veſcendi ratio ex ſuperio
ribus præceptis repetatur. Dulcia ante cibũ quo-
uis tempore ſumpta ſtomacho conueniunt. Nec-
non acida ſi ſaccaro fuerint remollita, qđ fit ſubla
to corio, detractiſq; mẽbranulis.

De palmis.

PAlma multis in locis naſcitur, vt hodie in
Italia, in maritimis Hiſpanię locis, in Afri-
ca licet cernere. Sabuloſa ac nitroſa terra
gaudet: vnde in Iudæa percõmode naſcitur, fru-
ctũq; huberiorẽ & ſuauiorẽ reddit, cui a forma ob
longa & in medio dorſi quẽdam quaſi nodum aſ-
ſumere, dactyli nomen impoſitũ arbitror, qđ di-
gito ſit perſimilis. In aluo media fiſſura eſt, quam
nõnulli vmbilicũ appellant. Inde ſpargi radicẽ, cũ
plãtantur aſſerunt. Sine mare qui haud longe plã-
tari debet inſœcũ da habeẽ. Vnde exciſo mare ſta
tim ſterileſcunt. Naſcunt autem palmarũ fructus
non inter frondes, ſed inter ſurgentes ramos. Pal-
mæ vis calida eſt & humida, melior alba, quã aut
nigra aut rubens: depilandæ membranulæ ſunt,
quæ carnẽ ab oſſe diuidunt: deuoratę eã grauio
rẽ concoctionẽ faciunt. Oſſa itẽ auferenda, ne Ale
xandri milites, qui auidius virides palmas come-
dentes ſtrangulati ſunt, imitentur: Dulciores eã
ante cibum ſumpti, etſi facilius concoquuntur &
aluum mouent, ſpleni tamen, dentibus atq; hepa-

tiaduerſantur. Palma (vt ait Gellius) tantæ gene-roſitatis eſt, vt ponderi non cedat, ſed ſurſum vor ſum nititur: & ob eam rem victoriæ ſignum ha-bent: quoniam huiuſce naturę eſt, vt vrgentib us opprimentibuſve non cedat.

De meſpilo.

Pon fuit meſpilus in Italia Catonis æuo. Ra-dices hęc arbor profunde & late agere di-citur. Hanc ob rem fere inextirpabilis ha-bet. Gallica meſpila cęteris præſtantiora ſunt, quorū ſemen auſterū quidē ac folia, pprietate nō carent. Ante cibū ſumpta meſpila vehemente r diſſolutū ſtomachum aſtringunt, fluxus alui īmodicos for-tiſſime reprimunt, ob frigiditatem & ſiccitatem, dentium doloribus medentur, folia quoq; eius & cortex, itēq; radices tunſæ & impoſitæ feruori ac tumori ſubueniunt, ſicca & trita cū melle ad cica-tricē vulnus adducunt. Eorū ſuccus cū vino hau-ſtus veneficis potionibus repugnat.

De ſorbis.

Sorbis triplex differentia ineſt. Alia em̄ vt mala rotunda ſunt. Alia tubinati ora, vt pi ra. Alia ouorū figurā obtinēt. Laudantur a medicis ſorba medicamētorū potius quā cibi gra tia. Et vt alba adhuc & ſemicruda ſtomachū præ-grauant, ita matura faſtidiū pellunt: vulnera in-traneis innata delinūt. Aqua vero in qua decocta ſunt ſorba potui data, cum vini auſteri fere cū ſa-pore naturā imitetur, dyſenthericis medetur. Sor-ba ſole macerata ac ī ſapa cōdita, vt cotonea & pi-ra ſecūdū Catonē diu durāt. De cornis.

Cornа quæ Vergilius lapidoſa vocat, qđ fo ris parū carnis, & int⁹ plurimū oſſis habēt

inter acina numerata ſumpta in cibū parū alunt, tarde conquoquuntur, & aluum aſtringunt.

De perſico.

Perſica tota Aſia naſcunt, maxime vero in Perſide: vnde ad nos trāſlata nomē habēt: ſero id quidem factū eſt, & cum difficultate. Verū poſtea vbiq; fere ſponte proueniunt. Fabulas mihi narrare videntur, qui ſcribunt venenata cum cruciatu apud Perſas gigni, & ob eā rēa Cyro inde ad Aegyptios tranſlata, vt quos armis vincere non poterat, veneno ſaltem necaret. Confingunt item quo res veriſimilior videatur Aegyptio ſole & cœlo mitigata fuiſſe. Hanc autē opinionem innuit Columella his carminibus.

Et pomis quæ barbara Perſis
Miſerat (vt fama eſt) patr ijs armata venenis.
At nunc expoſiti paruo diſcrimine læti,
Ambroſios prębent ſuccos oblita nocendi.

Addit tamen (vt fama eſt) ne omnino rē fabuloſam phiſtoria credidiſſe videret: Gallica & Aſiatica Perſica quæ nationum cognomina habent, autumno matureſcunt, ęſtate præcocia habent. Dyrrachina in precio ante alia ſunt. Recentia ſeruari hac ratione poterūt. Optima eligito & mitte ī muriam: poſtera die exime & purgabis diligenter, ac collocabis in vas, fundens ſalem, acetum, ſaturciam. Perſicorū cibus propter humiditatem & friguiditatē ſtomacho inutilis habet: cito em̄ inaceſcit, atq; in phlegmaticos vertitur humores. Eorū vſus (quo negant medici membra nutriri) ad ephimeras iter facit. Matura tamen ante cibum ſumpta appetentiam inducunt, vrinam mouent, aluū lubricant, fœtorem oris medentur. Sicca poſt cibū mā-

ducata,& ſi nihil nutriunt,ſtomachi tamen ſigilla habentur,quod aſtrīgunt.Sunt qui dicant,ſtatim poſt perſica ante cibum ſumpta vinum optimum bibendum eſſe,ne cōtinuo putrefiant.Nō improbatur etiā eorum opinio qui aſſerunt poſt cibum comedenda perſica teſſelatim cōciſa, & ī optimo mero remollita:quod os ſtomachi & ſuperiora orificia refrigerāt.Hoc autem fieri debet vbi exaſſis cœna prȩceſſit.Folia perſici trita & īpoſita ventri,lumbricos aut expellunt, aut perimunt. Eadē ſicca & in puluerē tuſa recentes plagas cruentorū vulnerum claudunt.Nucleus perſicorū cum oleo tritus capitis dolori medetur.

De olea.

EXigeret nunc menſarum ordo,vt de confi ciendis ac coquendis pulmentis ratio prȩberetur. Verum cum oīa fere obſonia mixta ſint, de quibuſdam ſimplicibus ad hanc rem pertinentibus prius dicendum eſt, ac primum de olea atq; oleo Olearum genera ſunt plura. Condi tiua,pauſia,radius,orchites, quȩ de oliuitate optime conditur (vt ait Varro) ſalentina, termucia: cōditiua grandior eſt,& eſui optima,vt nunc bononienſis,& picentina acerba ſcinditur vtrinque gladiolo, & in frigida aqua tādiu maceratur,donec amaritudo cum pinguedine euanuerit. In ſeriam deinde aut in ligneum vas repoſita, ſuperfuſa aqua cum ſale & fœniculis decocta, ad tempus ſeruatur. Comeditur cum piſcibus & carnibus aſſis, vt vel faſtidium leuet,vel deſiderium īducat. Difficilis concoctionis eſt,ac parui alimēti,humores generat craſſos & glutinoſos.Sumpta externa mēſa exhalationes ad caput reprimit. De reliquis

commodius fiet oleum, trapeto vt a quibuſdam ſolet vel mola, quod vtilius eſt, vel ſolea, quod difficilius. In ſeriꝭ reponitur oliua: preliſque ſubñcitur, exprimiturq; tãdiu, donec ſampſæ aridæ nil amplius præſtãt, id olei, quod primum exit, ſi nõ ex fraceſcentibus oleis & nimium maturis accon calefactis fuerit, ſuauius eſui eſt. Hoc plinius omphacinum vocat. ὄμφακα enim vuam immaturã Græci appellant: quod genus olei ad frigiditatem & ſiccitatem tẽdit. Seruare oliuas virides, vt quouis tẽpore oleum facias, hoc modo poteris. Oliuas de arbore ſublatas, in mel demerges, auferesq; tales quouis tempore, quaſi mox de arbore redemptas, de quibus ſi voles oleũ viride facies. Atqđ ex maturis exprimitur, & ſi pinguis & grauioris odoris eſt, tamen vtilius omphacino propter tẽperatas qualitates habetur. Ad caliditatem enim & humiditatem tẽdit. Vẽdicari tñ a nimia pĩguedine oleũ ſale illitum poteſt, gratiuſq; fiet ſubtracta e fundo dolñ amurca. Oẽs em̃ fæces olei ac vini, ad fundum tẽdunt, vt mellis ad ſummũ: vnde & oleum melius ĩ ſummo, quia exhalatiões amat: vinum in medio, mel in fundo eſt procul omnifæce. Olei vis eſt corpus tepefacere. Qua re cognita Hannibal in Romanos ducturus acies, ad Trebiã frigida hyeme corpora militum ad lenitatem & robur inunxit & vicit. Contra algores oleum mirifice iuuat. Potum ieiuno ſtomacho, aut lumbricos interficit, aut e ventre pellit. præterea vero contra venenum pro antidoto habetur. Ex aqua enim calida potum, vomitu venena fugat. Sunt & alia plura genera fictiñ olei, quæ cõſulto prętermittũtur, quia nihil ad rem noſtrã faciunt.

De melle.

MAagna apibus cura & ſolicitudo cõficiẽdi mellis,& certe maior ieſt cõſeruãdi. Vnde Maro recte eas parcas appellat. Nõ em̃ liguriũt vt muſcæ. Caſtiſſimæ prærerea habentur. Inquinatis em̃ locis,aut qui male oleãt nulla apũ aſſidet. Tam qui olet vnguẽta,qui vinolẽta,& recẽti cõcubitu fœtet,q̃ q alliũ redolẽtia ſapit, pũgitur, & ab aluearibus(quæ ab aluo ſecundũ Varro nẽ ſunt dicta)facto agmine fugatur. Legẽ habent ad ſimilitudinẽ optimi principis,ad quẽ oĩa deferuntur.Hoc præcedente aut delato,ſi nequit volare,de loco ad locum proficiſcuntur. Caſtra,hoc eſt,aluearia ponũt. Apibus naturale pabulũ eſt roſa,ſerpillum,apiaſtrum,papauer,faba,lens,piſum ozymum,cytiſus.Ex his em̃ rorem matutinũ,vnde mel & florẽ,vnde cera cõficitur colligũt. Optimũ tñ mellificiũ eſt,quod ex thymo fit, & ob hãc rẽ ſiculum mel & atticũ palmã fert, propter thymi abundantiam & ſuauitatem. De melle põtico & hiſpano,ĩ quo veneni vim ineſſe quidã authores ſcribũt,nõ attinet dicere.Id em̃ quærimus,q̃d ad voluptatẽ facit.Mel ſolũ eſt,quod in ſummo fẽces expuit:hoc quo grauius, eo melius eſt, Mel cõtra vinũ laudat hoc q̃d vetus & humectum,illud q̃d recẽs & calidũ in precio eſt. Decoctum crudo meli⁹ habeẽ:neq; em̃ adeo iflar, aut præcordiorũ dolores ac bilẽ auget. Aeſtiuũ autũnali melius eſt Corporibus frigidis & humidis conuenit: multis ægritudĩbus medeẽ.Corpa putreſcere nõ ſinit.In cõditura malorũ cucurbitarũ, citrorũ,& nucũ optimũ habeẽ.Oris deſideriꝭ & in multis obſoniꝭ facit ſatis. Ex hoc oxymel & hydromel: quã eãdẽ

vel aquam mulsam licet appellare conficitur: quę tussientibus per commode datur. Mulsum ego fieri etiam ex vino & melle, teste Plinio, crediderim.

De saccaro.

SAccarum fert non Arabia solum & India, sed Creta & Sicilia, quod Plinius mel ex harundinibus collectũ vocat. Fragile id quidem dum teritur aut subijcitur dentibus: hoc certe quanto candidius, tanto melius. Quod profecto ex lõga depuratione fieri cõsueuit, vnde probabilius ter aut eo amplius incoctum dicimus. Calida est eius vis & humida: hoc fit vt bene nutriat, stomacho ꝓsit: eius exasperationes (si quæ insunt) leniat. Hoc (vt arbitror) veteres ad medicię vsum tantummodo vtebantur. Et ob hanc rem nulla in obsonijs eorum de saccaro fit mentio. Caruere illi quidem magna voluptate: cum nihil ex his quæ esui dantur tam insipidum sit quod saccarum nõ condiat. Hinc natum est illud crebra vsurpatiõe prouerbium, nullum genus edulij addito saccaro insipidius reddi. Liquefacto hoc amygdalas remollitas aqua mũda, nucleos pineos, auellanas, coriandrum, anesum, cinnama, atq; alia plura in bellaria redigimus. Transit tum saccarum fere in eorum qualitates, quibus in cõfectione adhęserit.

De lacte.

LAc ego ἀπὸ τοῦ γάλακτος deriuatũ puto, primum quod ex fœtis animalibus mulgetur, colostrum appellatur. Id autẽ ideo abijcitur, quia lactentibus nocet. Sunt qui vim lactis temperatam putent: quod ad frigiditatem & humiditatem parumper declinet. Et ob hanc rem lac bene nutrire, multũ sanguinis generare, cum

ſanguinis ſit ex humeribus & mãmis expreſſus: cerebrum fouere, ſtomacho & pulmoni prodeſſe, genituram augere, inter omnes medicos conſtat. Non idem tamen ex omnibus animalibus mulgetur lac. Omitto muliebre, quo in medicina tantũ vtimur. Talem prope vim lac habet, qualem animal vnde mulgetur. Optimum caprinum habetur, quod ſtomachum adiuuet, hepatis oppilationes tollat, aluum lubricet. In ſecũdo loco erit ouillum. In tertio bubulum. Melius vere q̃ æſtate, rurſum æſtate quàm autũno, aut hyeme. Stomacho ieiuno vt exit ab hubere vel tepidum bibendum eſt: & tãdiu a reliquo cibo abſtinendum, donec in ſtomacho reſederit. Coagulatum ac prima menſa hauſtum, vere & æſtate minus nocet. Nã poſt cibum ſumptum (vt fere ſolemus) aut ſtatim putreſcit, aut ſecum alterum cibum incoctum ad ima trahit. Quieſcendum eſt item poſtquam deſumptum eſt, ne in ſtomacho, quod ex agitatione fit, coaceſcat. Imbibitum aut cum ſaccaro, aut melle, a putreſcẽtia prohibetur: repurgato & ieiuno ſtomacho bibendum dixi: quia ĩ eos humores, quos principes in cibi receptaculo deprehendent, facile conuerti ſolet. A nimio lactis vſu cauendum tamen eſt: nam & aciem oculorum hebetiorem reddit: & calculos in renibus & veſica generat. Sero caprino quod ex lacte ſublato caſeo fit pro medicina vtimur, quòd hepar & ſanguinẽ refrigerat, quòd pharmacis viã ad purgandũ corpus faciat.

De caſeo.

ETſi caſeo in tertia menſa veſcimur, tamen hoc loco eius vis explicanda fuit, cum ex lacte, de quo nunc dictũ eſt. fiat. In multis etiã

edulijs cõficiẽdis hoc crebro coqui vrãtur. Coagulatũ lac nõ multo coagulo, ne caſeus (vt fere ſemp cõtingit) acorẽ cõcipiat manu factoris, & quidem nõ macilẽta & calida, ſed ſubpingui & tẽperata ĩ pilã redactũ, ex aheno ĩ formas vel calathos vel fiſcellas reponatur, exprimaturq; tãdiu, donec ſerũ penitus exierit. Salitus caſeus ĩ locũ fumo aliquãtulum obnoxiũ, reponat. Vbi ſalẽ cõceperit, & ætatis aliquid adeptus erit, eſui nõ incõgrue dabitur. Caſeo dignitas a locis & pecoribus acceſſit, vt de lacte dictũ eſt. Duo ſunt hodie caſei genera in Italia, quæ de principatu cõtendũt, vt marceolinus (ita em̃ Hetruſci vocant) qd̃ mẽſe Martij factus ſit in Hetruria, & parmenſis in Ciſalpinis, quẽ eundẽ maialẽ a mẽſe Maio licet appellare. Qualitas caſei ex ætate deprehẽditur. Recẽs algidus eſt & humectus, ſalitus & durus, calidus & ſiccus. Recens caſeus bene ac multũ nutrit, calorẽ ſtomachi reprimit, ſanguinẽ excreãres adiuuat: phlegmaticis omnino nocet. Vetus difficile concoquitur, parum nutrit, ſtomacho ac ventri aduerſatur, bilẽ facit: podagrã, dolorem laterum, harenulas & calculos generat. Sumptum poſt cibum quãtumuis parũ, cum os ſtomachi ſigillet, & faſtidiũ pinguium edu liorum tollere, & coctioni ac capiti prodeſſe aiunt.

De recocta.

SVblato ex aheno caſeo, ſerum tamdiu lento igne cõcalefacimus, donec ad ſummum id pinguedinis natauerit, quod reliquum caſei fuit, recoctam id ruſtici vocant, quod ex lacte ſecundo concalefacto colligatur. Candida eſt, nec guſtui inſuauis, inſalubrior recenti ac mediæ ætatis caſeo habetur: melior tamen habetur vete-

re & nimium ſalito: coctam ſiue eãdem recoctam libet appellare, multis pulmẽ tarijs herbacijs præcipue coqui admiſcent.

De butyro.

BVtyrum ex lacte hoc modo fit. Emulctum lac ex mulctralibus in vas æneum, quod ab imo coarctatum ſurſum verſum i latitudinẽ cãpanæ ſurgit, diligẽter percolatur. Ex quiete & humiditate nocturna i ſuperficie pĩguitudo lactis natat, hãc ruſtici pãnum vocant. Quã leniter cochlearí ſatis magno in vas ob lõgum iuergũt, rutabuloq; tãdiu miſcent, donec in maſſam redegerit, qua ablata & in ſerijs repoſita ad tẽpus: adipis aut olei vice in quibuſdã obſonijs vtuntur, fere omnes qui ſeptẽtrionalem & occidentalẽ plagam incolũt, quod oleo idigeãt, quo calidæ & tẽperatæ regiones abundare cõſueuerunt. Butyrũ calidũ eſt & humidum, corpora admodũ nutrit & obeſat. Eius tamen frequẽti vſu & ſtomachus læditur, & fomentum phlegmaticæ ægritudini præparatur. Datũ in cibũ cũ mũdis amygdalis & ſaccaro, pituitã digerit, & tuſſim frigidã ac ſiccã tollit. Illitum vulneribus ex venenoſis animalibus potumq; antidoti & cyriacæ vices præſtat.

De ouo.

OVum, quod ὠόν Græci dicunt, multiplex eſt, & ex volatilibus fere omnibus naſcitur. Quę oua pariũt eſui accõmodata, ſunt anſeres, anates, pauones, ſtruthij, & gallinæ, ſed gallinarum meliora ac ſalubriora ſunt, maximeſi ex gallo cõcepint. Quæ vero aut ex vẽto Zephyro (vt quidã volũt) aut ex propria libidine cõcepta, ea minus ſapiũt: ac fœturæ omnino inutilia ſunt.

Ouorum vis temperata eſt: & ob hanc rem bene ac multum nutrire medici aſſerunt. Ouum bifariam diuiditur, in alborem & vitellum: albor ad frigiditatem, vitellum ad caliditatem tendit. Albore in purgandis vulneribus, in conſtringendis quæ laxa ſunt, vt ī cōdituris quorundā eduliorū, ac bellariorum vtimur. At vitella, maxime vero recētia, & quæ ex gallina, perdice, phaſiano ſumūtur, non nimium incocta (ſorbilia ēm debent eſſe oua) cor fouent, ac mēbra nutriunt. In ſanguinem enim purum, & qui coardeat cōuertuntur. Quare qui inanitate laborāt, hoc cibo repurgato prius ſtomacho, quod facillime in alios humores cōuertitur, crebro in prima menſa vtantur. Medetur & hic cibus tuſſi, exaſperatis arteriis, vocis raucedini, & ſanguinem ex creantibus. Oua ex aceto decocta cum magis temperata ſint, ſtipticaque fiant, ventrem conſtringunt, ardores vrinæ, renum vlcera, ac veſicæ mirifice tollunt. Atqui multo magis ſi nuper nata ac cruda excuſſo albamento deglutieris. Sapidiora eo magis ſunt oua, quo ex gallinis pinguibus, non macilentis, ex depaſtis triticum, hordeum, milium, panicum, q̄ herbas ſunt nata. Hyeme paleis, æſtate furfuribus oua percommode ſeruantur. Quę in aceto macerata ſunt (vt ait Plinius) facile illæſa per anulos trāſmittuntur. Dura Celſus affirmat valentiſſimæ materiæ eſſe, & ob hanc rem tarde concoqui. Quibus in eduliis coqui ouis vtantur, ſuo loco poſtea dicetur.

De ſuccidia.

SVilla caro adeo humida eſt, vt ſeruari nō niſi multo ſale poſſit. Animal hoc edaciſſimū eſt: & hāc ob rem ſanguine multū ac ca

lore abundat: vliginoſa loca, vbi volutetur libẽter incolit ad reprimendũ calorẽ, quo maxime lu porũ dentes exagitãtur, dum ſuillã carnẽ ſemiuiuam lacerãt. Ad flumina igitur tale animal deferunt, quo feruor ille extinguatur, a nullo brutorũ pinguedine ſuperat. Affirmat Varro ſe in Arcadia vidiſſe ſuẽ, quæ præ pinguedine, nõ modo ſurgere nõ poſſet, ſed ne amouere quidem ſoricẽ, qui exeſa eius carne nidum feciſſet, ac mures peperiſſet. Sus vbi annicula eſt, quatuor menſibus ventrẽ fert, binis nutricat. Porcelli adhuc lactẽtes, nefrendes dicuntur, ab eo quod nondum tabã frendere poſſunt, id eſt frãgere. Ad annũ vbi venerit porcus, ſalituræ non incongruit: pridie quã occidat, potione phibere oportet, quo ſit eius caro ſiccior. Deinde diligẽter ſalire, ne fraceſcat, & vitium ſapiat, neve tinea & vermibus lædatur. Dum ſalſuram facis in fundo doliꝝ aut ſeriæ ſalẽ ſternito. Fruſta deinde ponito, cutis deorſum ſpectet. Tãdiu caro in doliꝝ remaneat, quoad ſalẽ cõceperit. Hinc ſumes laridum pro tẽpore, hinc pernã, hinc peraſonẽ, hinc ſumẽ, hinc glãdiũ, quare nõ immerito ruſtici ſalſaturã ſuccidã vocitarunt, quod inde ſuccidi ad eſum multa poſſunt, vt ex horẽo fit, quẽ eundẽ ſecundã ſuccidi diẽ, ruſtici appellauere. Colliguntur itẽ multa ad pulmẽtaria ex porco nuper cæſo, vt adeps. Caro ſuilla tã recẽs q̃ ſalita, etſi guſtũ titillat, pernicioſa tamen omnino eſt ac mali ſucci, vt ait Celſus.

De liquamine.

LIquamen ex adipe porci, atq; anſerum hoc modo fit, conciſum minutim ad carbones ignitos ĩ cacabo pones, ne ſi ad flãmã ſuſpẽ

deris,fumū concipiat:tātumq; salis indes,quātum satis esse putabis.Liquefactum antequā refrixit,in ollam repositoriā colabis,reponesq; ad vium, vt vbi voles eo vti liceat.Fit item liquamen ex anserino & gallinaceo adipe.

De omento.

OMentum adipē illum esse annuit Celsus,qui intestinis adhæret. Testiculi(inquit) simile quiddam medullis habent,carēt sanguine & omni sensu,tunicę eorū prę se ferūt.Eo deuolui tur plerūq;,aut omētum aut intestinū. Hoc genus morbi κήλη græci vocāt,apud nos indecorum,sed cōmune his herniæ nomen est. Affert dolorem & scroto,& inguinibus,& abdomini.Fuere item qui dicerent omentū esse,pingue durū. Macrobius vero omētū cartilagini persimile esse dicit: qđ quidem impositū ossi cruciatū,dū sectionē importat, sentit.Q đ cerebrū(inquit)tactu suo hominē torquet,vel frequēter interimit nō suo sensu,sed vestitus sui,id est omēti,hūc importat dolorē.Ex hoc fit genus pulmēti,quod omentum vocatur.

De abdomine.

ABdomen qđ græci λαπάρα vocāt,vētris pars illa est,quæ ab vmbilico ad inguina inter cartilaginem & pellē ducit. Pingue id quidem est Satyrico teste.Montani quoq; venter adest abdomine tardus. Celsi verba hæc sunt. Interdū em̄ vel ictu aliquo vel retēto diutius spiritu,vel sub graui fasce iterior abdominis mēbrana superiore cute integra perrūpit.Erit igit abdomen,ex quo sumen fit,quod idem vulua appellatur:nec obstat id etiam turgentibus porcę papillis fieri,cum circa abdomen mammæ sunt.De luca-

nicis & reliquis pulpamentis, quæ ex ſuilla carne fiunt, ſuo loco dicetur.

De aceto.

ACetū ex vino fit, ſi vas fuerit vacuū & nō clauſum. Aer em̄ ex vacuo elicit potentiā eius. Nā cum vinū ſemina caloris in ſe habeat, ac vapidum fiat, trāſit in vitium, quod acetum dicitur, adeo frigidum, vt ante omnes humores flāmā extinguat. Et qđ mirū videri poteſt, ſaxa quæ ignis concoxit infuſum ſtatim rūpit. Qđ Hānibal ad taurinos ſaltus in difficili alpiū trāſitu feciſſe legit. Varię ſunt autorū ſententiæ de aceti qualitate. Ex calidis em̄ & acutis partibus quidā acetū cōſtare dicūt, qđ ex intēſa ipſius ſiccitate deprehendit. Quidā vero plus frigiditatis in ſe quā caloris habere hac ratione cōfirmāt, qđ bilē, quod ſanguinē reprimit, quodq; etiā pituitā vehementi acore incidit. Aceti variā vim ex hoc deprehēdimus, qđ rebus frigidis mediocriter additum, frigidiores eas reddit, ſi calidis, calidiores. Penetrando em̄ (quod eius maxime ꝓprium eſt) qualitates in rebus (vt dixi) auget. Acetum etſi melancholicis lippientibus, ac dolore articulorum laborantibus, paralyticis, ſpaſmaticis, propter viam, quam malis humoribus ad neruos, & iuncturas facit, obeſt plurimum. Moderate tamen ſumptum, ſtomacho prodeſt, eius ardores compeſcendo, ac deſiderium edendi inſtaurando. Hinc fit, vt in cibis primæ menſæ eo plurimū vtantur. Potū ac ſuper-infuſum morſui venenatorum animalium mirifice adiuuat. Peſtilēti anno hoc vti ī obſoniis ac odoratorum vice, id pulſibus ac naribus admouere domiciliaq; humectare iubemur. Tollitur aceti

frigiditas & vis nimia, si cū passulis decoctū fuerit. Liberatū acerrimo podagræ dolore M. Agrippā supremis suis annis ferūt, demersis in acetū calidū pedibus. Ex aceto & melle oxymel fit, vt alia multa.

De acore.

QVod agrestā vulgo dicūt, & Omphacium Plinii, id acorem Macrobr autoritate dixerim. Omphax em̄ (vt dixi) vuā adhuc acerbā significat. Quare igit̄ magis appellē oleum ex bacca īmatura omphacium quàm agrestā, quæ ab omphace fit, nō satis video. Acorē vero ita Macrobius exprimit. Acetū acerbius acore est, cuiꝰ vim agrestæ vehemētiorē esse cōstat, quæ temperatius stomachi cōpescat ardores: nec ita corpus emacerat, & dissoluit, vt acetū solet. Acor residenti stomacho & æstuanti ac sitibundo hepati mire prodest. Hoc & cōtra venena, & in condiendis obsonijs commode & salubriter vtimur.

PLATINAE DE HONESTA voluptate Liber. iij.

NVces eas esse, quæ foris duro tegūtur cortice, intus habēt quod esui est: satis, cū de pomis loquemur, diximus. De generibus tantum nūc dicēdum videt̄, ac primū de iuglande, quæ vel a iuuando & glande dicta est, vel qđ sit Iouis glans: eādē græci basilicā vocāt. Haber em̄ hoc genus arboris nuces, quæ sunt suauiores sapore, quàm glans est. Vnde per exochen nuces tātū epitheto adiecto, p nuntiamus. Affirmat Plinius Græcos nuces iuglādes, a grauedine capitis vocitasse. Ait em̄ arborū

ipsarũ foliorũq; virus in cerebrũ penetrare: sed ad cibum nuclei faciunt. Sũt autẽ recẽtes tussientibus inimicæ. Eędẽ præsumptæ cũ ruta & sale, cõtra venena & pestilẽtẽ aerẽ, Mitridatis autoritate, mirifice iuuãt. Valent itẽ nuclei a ieiuno præsumpti cõtra rabiosi canis morsum. Putamen nucis cõbustũ tritũq;, ac ex oleo aut vino capiti infantis illitum, alopeciã tollit: & capillũ nutrit. Muscæ (vt ait Columella) ab auribus canũ arcentur, si aures amaris nucum corticibus illitæ fuerint. Ex nucleis multa edulia fiunt, præcipue vero alliatũ, quo vna cum annosis ac pinguibus carnibus ad tollẽdũ fastidiũ, ad excitãdũ desideriũ vescimur. Ad hoc tũdẽdũ desudat F. noster rusticell⁹, adeo est alliati cupid⁹.

De amygdalis.

AMygdalũ pro fructu variare genus reperi: nã & generis fœminini & neutri legit. Neutrũ ego analogia motus pronuntiauerim. Amygdalus quæ græca nux longa a nostris appellatur, circa Calẽdas Februarias seri debet, quia prima gẽmascit. Eius fruct⁹ qđ amygdalum vocatur, quia primus est, auide nimiũ a plerisq; cum folliculo deuoratur. Hinc crebri dolores res capitis ac grauedines oriuntur. Sicca vero cõtra ebrietatẽ valẽt, si ante vinũ quinq; sumãtur. Ex his inflãmationes oriri illo argumento deprehenditur, quod vulpes deuoratis amygdalis moriuntur, nisi aquã in proximo habuerint. Oleũ in quo decocta sunt, infusum capiti, caducos & lethargicos excitat. Vlceribus inueteratis ac canis morsibus trita cum melle, subueniunt. Renum dolores ex aqua pota extinguũt, admixto modico passo, quod solet potionis amaritudinẽ lenire. Amara

enim medicinæ magis,q̃ esui sunt accõmodata. Dulcioribus & confectis,& seorsum in secunda & tertia mensa vescimur.

De auellana.

NVcem auellanã,seu prænestinã,quã Græci ponticam vocant,ex corylo nasci manifestum est.Hę in cibo sumptæ ob caliditatem commixtam siccitati,capiti dolorem inferunt,inflãmatione stomachum exagitant,corpus tamen maxime nutriunt.Tostæ distillationibus mitigandis vtilissimæ sunt.Tritæ ac ex aqua multa potæ etiam vetustissimæ tussis molestiã sedant:ex axũgia vel adipe contritæ,& alopecijs illitæ,capillorum damna restituunt.

De nucibus pineis.

EX nucibus pineis,quæ resinã habent distractis,pinei nuclei eliciunt̃,q̃ in cibũ sumpti, humores optimos gignunt,sitim sedãt,stomachi dyscrasiam tollunt,vrinã purgant.Nuclei cum vuis passis frequentius sumpti venerem etiã iacentem excitare creduntur:eandem vim habẽt & cum saccaro conditi. His crebro nobiliores ac diuites tempore ieiunij in prima & vltima mensa vescuntur.Liquatur saccarum cui pinei inuoluti cum trulla in pastilli formam rediguntur.His adduntur bracteæ aureæ,ad magnificentiam credo & voluptatem.

De castaneis.

CAstaneam,quæ heracleotica vocatur, inter nuces Vergilius numerat vno carmine.Castaneęq̃ nuces mea quas Amaryllis amabat.Generat & hęc ex oĩbus quæ esui dant̃ robur in membris & vim:sed difficillime coquunt̃,

maxime vero a phlegmaticis,niſi cum ſaccaro & melle fuerint in cibū ſumptę. Elixę vero & adhuc calidę,mane ante cibū cū melle datę tuſſientibus proſunt. Torrentur itē ad flāmā in patella perforata,nec eius ſuauitatis ſunt,nec nutrimenti,cui⁹ habent ſub carbonib⁹ lēto igne decoctę. Has ſuauius edemus cū caſeo in tertia menſa. Interior caſtaneę mēbrana q̄ corticē fructūq; diſterminat: ad rertias in qua decocta ac potui oblata,mire aluū fluētē refrenant.

De ſiliquis.

Silíquæ,quia durū habēt corticē,nō imerito nucibus annumerantur. Hoc nomē eas adeptas puto, quia ſiliquis fabæ & lupini: & ſi maior ſit,ꝑſimilis apparet: carobas vulgo appellamus. Quę ſi recētes fuerint,ſtomachū lędūt, aluū ſoluunt. Eędē ſiccatę in cōtrariū agūt. Cibus earum vrinā ciet,& ad ſtomachi dolorem nō leue præſidiū eſt,ſi ternæ in ſextario aquę ad dimidias coquant̄,iſq; ſuccus per dies quinq; cōtinuo hauriatur. Galenus tamen de ſiliquis peſſime ſentit, qđ vix coquantur,& ventrē ſtringāt,& humores noxios augeant. Affirmat Valerius Flaccus Viterbienſis medicus noſtra ætate egregius,ſiliquas in tertia menſa ſumptas vetare, quominus vapores antecepti cibi caput petant.

De piſtachijs.

Piſtachia auellanis ſimilia ſunt,his medici in pharmacis vtunt̄. Eoſdem fere vſus habēt, quos nuclei pinei,præterquā ad ſerpentum ictus. Auſteræ em̄ & ſtipticæ virtutis ſunt. Ideoq; etiam ſtomacho accommodata creduntur: maxime tamen conſtat ea & thoracis,itemq; pulmonis ac iecoris vitia purgare.

De pipere.

ARomata, quibus in pulmentarijs vtimur, multifariã habentur, & oĩa quidem prius ab externis in noſtrã prouinciã importata. Ex arboribus & hęc fere colligunt̃, vt piper, qđ in fronte Caucaſi, loco ſolibus oppoſito ex arbore iuniperis noſtris aſſimili naſcitur. Diſtãt autẽ piperis ſemina a iunipero paruulis ſiliqs, quales in ipſis faſceolis videmus. Hæ priuſquã deſiccãtur, decerptæ ad ſolẽq; toſtæ, faciũt quod piper longũ vocatur. Paulatim vero dehiſcentes ob maturitatem, oſtendunt candidum piper: quod deinde toſtũ ſolis calore magis mutatur. Eſt & quoddam genus piperis, quod propter cœli intẽperiẽ carbũculat. Id ex oĩbus aſperrimum eſt leuiſſimũq; & pallidũ. Gratius quidem nigrum habetur. Leuius vtroq; candidum. Naſcitur piperis arbor in Arabia ſolum, & troglodytica, verum hodie quoq; in Italia myrto nec abſimilis amaritudine, fructũ facit minus decoctum. Eſt autem piper ealidum & ſiccũ: & ob hanc rem ſtomachum & hepar concalefacit. Bilioſis nocet, ventum ex aluo reſoluit & pellit, vrinam ciet. Eius vero vſus in hyeme magis quã in æſtate laudatur.

De cariophyllo.

CHariophyllum, fortaſſis καρυοφύλλον dicitur in India naſcit̃, granis piperis aſſimile videt̃, niſi quod grandius aliquãtulum & fragilius eſt. Arbor eius folia habens parua denſaq;, in ramos trium cubitorum conſurgit, cortice pallido, radice lata lignoſaq;. In virtute etiam ferme idem cum pipere eſt: hepati tamen minus nocet q̃ piper, ac vim contra venena habet.

De cinnamomo.

DE cinnamomo, quæ Herodotus narrat, fabulosa sunt ac falsa. Nascitur autē in Aethiopia, cuius frutex situ breuis est, ramo humili ac represso, cum nunquā vltra duas vlnas ascendat. Quatuor digitorum crassitudinem habet. Nascitur autē in vepribus dumisq; & ob eam rem nō sine molestia colligitur. Cīnamomū virgulti cortex est, cuius pręcipue bonitas in summo ad lōgitudinē palmi tenuissimis partibus habetur. Secundas partes tenet, sed breuiore mensura, quæ huic propinqua. Vtilissimū, quod radicibus proximū. Radicem eius magni pōderis dicatam in templo capitolini Iouis & Pacis a Vespasiano imperatore vidisse se asserit Plinius. Cinnamomi natura calida est & sicca, cōcoctionem facit, stomachū atq; hepar vi & odore iuuat. Cinnamum idē esse quod cinnamomum crediderim. In illo enim, meo iudicio facta est vt metrum syncope.

De gingiberi.

GIngiberis virtus calida est & sicca, licet aliqua ex parte ad corruptionē tendat, cū putrescat, vt lignū tinea corrosum, stomacho frigido succurrit: eius nimiā vliginem ex esu fructuum viridium contractam desiccando. Contra venenatorum morsus pro antidoto habetur.

De nuce muscata.

NVx quam pigmentarij muscatā apellant, calida est & sicca. Corpus humanum vi sua & odore adiuuat, oculorum aciem hebetatam acuit, vomitum sedat, apperentiam inducit, stomachum atq; hepar fouendo. Hæc oīa quę aromaticam vim habent, integra & tunsa seorsum

aut mixtim, esui hominum vehementer sunt accommodata.

De croco.

A Romaricis nõ iniuria crocũ (quod genus variat) addiderim, cum eorũ virtutes colore, quo sæpius ornantur, & sapore, in quo nõ parum virium iest, augeat. Crocum sylvestre, & satiuum habemus. Radices habet bulbo assimiles, eiusdẽ tamen hubertatis & gratiæ non vbiq; est. Prima nobilitas cilicio ascribitur, & ibi in tauro monte, & in tmolo, secunda lycio, tertia italico. Adulteratur tamen vbiq;. Optimum crocum vbi manu tangitur, ac si fragile esset, crepitat. Altera probatio: si manu prolatum ad ora fuerit, leniter faciem atq; oculos mordet. Optimũ vbiq; quod pinguissimum, quodq; statim redolet, floret vergiliarum occasu, paucis diebus flore & folio viret. Bruma colligitur, siccat vmbra. Croci moderatus vsus, cuius vis calida & sicca est, pulmoni, pectori, hepati, cordi prodest. Potum cum vino, quia vehemẽtis odoris est, ebrietatem facit. Crocũ adulescentem in florem sui nominis mutatum, poetarũ narrant fabulæ. Sunt tamen qui crocum dictum putant a Coryco Ciliciæ oppido.

De acrimoniis, & primum de allio.

A Llium quo plures habet nucleos, eo asperius est. Halitum vt cepa, porrus, ascalonium, ac bulbi omnes insuauiorem facit. Aiunt tamen radicem betę sub prunis tostam, ac super allium deuoratam, tetrum eius odorem extinguere. Extat & allium sylvestre, quod greci scorodon vocant. Domestico certe magna vis inest & vtilitas: quippe pernicios hominum malis vehementer resi-

frit: ſerpentes & ſcorpiones, itemq; alias latentes beſtiolas odore ſolo fugat. Morſui canino cū melle ſuccurrit. Eius ſuccus cum oleo mixtus, & venenatos ictus & vlcera in corporibus ſanat. Fuere etiam qui allium elixum phreneticis darent. Coctum in faba, tuſſim & ſuſpirationem pectoris mitigat. Vtilius tamen coctū & viride, q̄ crudum & ſiccum exiſtimatur: tum multa fiunt edulia, præcipue vero moretū & alliatum, quibus vrbani raro, ruſtici quām ſępiſſime vtuntur. Seritur liratim ſpacio palmari.

De cepis.

CEparū genera Græci plura fecere, vt ſardā, ſamothraciā, aſcaloniā, ab Aſcalone Iudææ oppido nominatā. Vnde & quidā aſcaloniū mutato genere ſcripſere. Omnibus odor lachrymoſus ineſt. Minus tñ tuſculana vehemēs, imo prope dulcis. Cepa ruffa acrior q̄ candida: ſicca, q̄ viridis: & cruda, quā cocta: ſicca q̄ cōdita. Frigida, humida, ac ſabuloſa amāt loca. Seruātur bene ad fumum ſuſpēſæ, optime paleis: mēſe Martiȝ & Aprili cepam, Februario aſcaloniā ferunt ruſtici. De cepis idem medici ferme ſentiūt. His videlicet īflammatiōes incēdi, caput pręgrauari, cerebrū ac memoriā lædi, ſomnum prægrauē induci, humores phlegmaticos nunc generari, nūc reſcīdi. Quidā tñ eas tēperate ſumptas, ſalubres putarunt, quod aluū molliāt, quod ſomnū inducāt, quod appetentiam faciant. Venerem præterea excitant: & eius fomenta ſalaci humiditate augent. Contuſa cepa ac hæmorroidibus ſuperīpoſita eas aperit: contra venena & corruptelam aquarum allio aſſimilis omnino. Cepulam a cepa diminutiuū fecit

Apitius.hoc genus bulbi aliā a cæteris ſertiri na turam videtur.Solum enim creſcente luna decre ſcit,rurſum decreſcente creſcit. Aſcaloniæ eiuſdē prope vis eſt,cuius cepa, quāquā minor ſit & mi nus orbicularis. Surgit cepa vno capite vnoque caule,obſoniſs Apitianis ad modum celebris.

De bulbis.

BVlbi megarici a M. Catone præcipue lau dantur. Verū nobiliſſima inter hoshabetur ſquilla, etſi magis ad medicinā faciet. Bul borum genera græcis nominibus explicata,odo re,ſuauitate ſapore,magnitudine, differunt. Oīa tamen feruidæ ſunt naturę:& ob hanc rem moue re libidinē dicuntur,Bulbos innuit Celſus oīa ole ra capitata, vel quorum radices eſui dantur ap pellari.Nam cum de qualitatibus ciborū loque retur,& valentiſſimum cibum dixiſſet,in quo plu rimum alimēti ineſſet.In media(īquit)materia nu merari eas ex holeribus debere, quorum radices vel bulbos aſſumimus,ac paulo infra.Ex legumi nibus(inquit)valētior faba,vel lenticula,q̄ piſum Ex holeribus valentior rapa napiq; & oēs bulbi,ī quibus cepam quoq; & allium numero, quę paſti naca,vel quæ ſpecialiter radicula appellatur.Tāti fecit Pythagoras bulbos megarēſes, vt de eorum natura volumen cōpoſuerit. Scribit Varro bul bos venerē excitare,& ob hāc rem in nuptiſs eden dos.Idē ſentit & Apitius:ſed his addit nucleos pi neos,erucæ ſuccū, & piperis vī. Bulbos Martialis ſalaces vocat:qđ etiā demortuā venerē excitent.

De porro.

POrri duo ſunt genera, ſectiuum & capita tum.Sectiuo Nero Cæſar auctoritatem de-

dit edens ſingulis diebus cum oleo, cõſeruãdæ vo cis gratia. Cantare em̃ nõ modo priuate, verum etiã publice, & in ſcena gaudebat. Debere etiã por ro ſe plurimum: cum bñ cãtauit profeſſus eſt. Poſt ſationẽ deſecatur, quo fiat capite craſſius. Lauda datiſſimum quod ĩ Aegypto naſcitur. Mox hoſti enſe & aretinum ĩ precio fuere. Porro capitato ad multa corporis vitia hippocrates vſus eſt. Eius em̃ ſuccus profluuium ſanguinis ſiſtit. Cõtra etiã venenatos morſus cum mero vel aqua mulſa potus plurimum valere creditur. Sanat & cum lacte mu lieris ſumptus veterẽ tuſſim ac pulmonis vlcera. Cõmanducatum cõtra venena fungorum valere putatur, fracturas etiã alligat, duritiem relaxat. Vulnera recẽtia cum ſale appoſitus ſtatim clau dit, ebrietates diſcutit, venerẽ ſtimulat, aluũ mol lit. Eius tñ nimius vſus capitis dolores facit, mala ſomnia proponit, dẽtes & gingiuas corrumpit, vi ſui nocet. Edere porrũ poſt lactucas, portulacas at q; olera frigida, nõ eſt ĩſalubre. Periere quidã epo to ſucco flauidioris porri, vt melas eques Roma nus in carcerem coniectus Tiberii Cæſaris iuſſu.

De fœniculo.

IN hortis holitoriis naſcũtur herbæ quædam fatiuæ, quarũ tum ſemine, tum caule pro cõ ditura obſoniorum vtimur. Hæ magna ex par te odoriferæ ſunt. De his vero quemadmodum vel minuta, vel edulium cõficitur, ſuo loco dice tur. Fœniculum ferulaceum Pliniusvocat, quod e ferulis (vt multa alia) naſcatur calidã vi habet & ſiccam, nõ tamẽ ſimplicẽ. Admixtã em̃ auſteritа tem eſſe guſtus ipſe oſtendit. Traditum eſt ſerpen tes, quibus fœniculũ gratiſſimũ eſt, ſenectutẽ hu

ius holeris guſtatiõe deponere,& oculorũ caligi-
nem,quã lõga in ſubterraneis locis mora cõtrax-
re,cõfricando caput inter ipſas ferulas deponere.
Vtimur ergo hoc holere & crudo &cocto nõ ſine
cauſa. Bonos enim humores generat, pectori con
fert,& intercluſos venarũ meatus aperit, coctum
cum cicere vrinã ciet.Pulmonis & iecinoris iniu-
rias abigit. Valẽt & eius folia ex aceto trita ac po
ta aduerſus ſcorpionum ictus. Præterea cõtra ſer
pẽtes opportune ſemẽ eius ex mero ſumitur. Satũ
fœniculum cum ficu ſicca ſuauiorem eſui depre-
hendes. Sunt qui eius ferulas ſuperueniente hye-
me vſq; ad terrã abradãt: fimoq; bubulo aut hu-
mano ſtercore integant:quo ſequẽti anno dulcius
fœniculum faciat.

De cumino.

CVminum colũbo gratiſſimum eſt, in ſuper-
ficie terræ vix hærens naſcitur,& in ſublime
tendit.Putrida amat & calida loca, medio ſeren-
dum vere.Eſt & alterũ genus ſylueſtre, quod ru-
ſticum vocant,alĳ thebaicum.Huius tamen feru-
læ in Aethiopico & Aphrico ſolo mirum in mo-
dum creſcunt. Naſcitur & in regiõe noſtri orbis.
Calidum & ſiccum habetur. Ventris tormina re-
primit,vrinã prouocat. Eius nimius vſus pallorẽ
inducit. Hoc hypocritæ (quorũ magna copia ob
aucupiũ & ambitionẽ vbiq; eſt)ad fallẽdũ vtunt.

De aneſo.

ANeſum & crudũ & coctũ a Pythagora inter
pauca laudatur. Viride item atq; aridũ õni-
bus quibus cõditur,gratiſſimũ vſum præſtat.Lau
datiſſimũ eſt creticũ,proximũ ægyptiũ. Eius vſus
appetentiam præſtat, conditum cum ſaccaro tur-
gidas aluos exonerat, edetur tamen commodius

in tertia menſa. Vapores enim caput petentes reprimit, oris halitum iucundiorem facit, fœtoremque tollit. Ciet vrinam, dolori capitis medetur, neruis prodeſt, venerem excitat.

De papauere.

PApauer quod græci μήκωνα vocant, & ſatiuũ & ſpõte naſcens reperitur. Huius duo ſunt genera, albũ & nigrũ. E nigro ſopor concipitur, albi caulis tritus, & ex vino potus, elephantijs, medetur. Satiui tria genera: cãdidũ, cuius ſemẽ totũ in ſecũda mẽſa cũ melle apud veteres dabatur. E nigro inciſo ſuccus exprimitur, quo medici in curandis ægrotis vtuntur. Eſt & tertiũ genus, quod erraticum vocant, quod cum hordeo naſcatur. Erucæ hoc quidẽ ſimile. Succum papaueris medici opion vocãt, quo & curas tollunt, ſi nimię fuerit, & ſomnum indigentibus faciunt. Hoc eodem opio ſumpto, P. Licinium prætorium virum in Hiſpania tædio vitæ interemptum legi.

De coriandro.

COriandrũ Aegyptium vt prȩcipuũ habetur, inter ſylueſtria nõ inuenitur. Tritũ ac potui datũ, magnã habet vim ad refrigerãdos ardores. Nõ eſt edẽdum ſimplex propter innatã malitiã, ſed vel cum melle, vel cũ vua paſſa, vel noſtro more, quod ſuauius eſt, ac ſalubrius, aceto prȩparatum, ac ſaccaro inuolutum. Hoc in tertia mẽſa commodius vtemur ad reprimendos vapores caput petentes, ſtiptica illa, in qua plurimum valet. Rem mirã tradit Xenocrates, ſi vera eſt, menſtrua contineri vno die, ſi vnum granum tritum biberit fœmina, biduo ſi duo, & totidem diebus, quot grana fuerint. M. Varro coriandro ſubtrito

cum aceto carnē incorruptā æſtate ſeruari putat.

De menta.

MEnta ſuauiſſimi odoris herba eſt, hāc fuiſſe puellā a Plutone amatā ferunt poetæ: verſamq; in herbam ſui nominis a Proſerpina, cuius pellex erat. Hinc pręterea mentulā dictam, quaſi donū amoris, vel quaſi meritam, vel quod menſam grato odore percurrat. Excitat em̄ hæc herba, propter inflammationē & humiditatē, demortuam Venerem. Hanc ob rem crediderī veteres exercitus duces vetuiſſe militē (quem caſtū volebāt, vnde & caſtra ſunt dicta) hac herba veſci. Appetentiam inducit menta, & obeſos a marceſcētia cōſeruat, lætum cor reddit, ſtomachū iuuat, lumbricos interficit. Cōtra morſum canis rabioſi valet plurimū. Seritur mēta æquinoctio verno, melius tamen ſurculo venit q̄ ſemine, humido minus gaudet, æſtate viret, hyeme flaueſcit, ſemel ſata diutina ætate durat. Eſt & mentaſtrum ſylueſtre genus, quod vt vitis propagatur.

De apio.

SEritur & apium eo tempore quo menta. Dictum eſt apium, quod apex, hoc eſt caput ī Achaia victorum ſacri certaminis eo coronarentur, aut quod eius flores apes libenter paſcuntur. Aiunt Herculem apio, populo, oleaſtro ī coronis vſum. Apīj radices in venena mirifice agunt: & quia amarum eſt, medicinę magis q̄ eſui conuenit. Sunt qui hanc herbam ambroſianā vocent.

De ſerpyllo.

SErpyllum a ſerpēdo dicitur tam apud nos, q̄ apud græcos. In montibus enim eadem ratione, quaſi ſymbriū longe ac late ſcatet.

Satiuum minus ſerpit. Aduerſus ſerpentes efficax eſt, capitis dolores decoctum in aceto, & illitum tempori mire tollit.

De pulegio.

QVlegiũ duo genera, ſatiuum & ſylueſtre. Satiuum ad recreandos animos labore defatigatos plurimum valet, maxime ſi eius ſurculi in ampullis vitreis cum aceto detineant. Qua de cauſa corona vatum ex pulegio magis (qđ capitis dolores leuet) quã ex roſa fit. Tuetur & capita olfactu contra frigorum æſtuſq; iniuriam. Necq; eos eſtuare q duos e pulegio ſurculos ipoſitos auribus in ſole habeãt, legimus. Flos recẽtis incẽſus, pulices odore necat. Sylueſtri pulegiũ eadem vis, quod quidem origano perſimile habetur.

De cardis.

CArdos prẽcipuos habet Carthago magna, Cordubaq;. Veniunt cardi duobus modis, autumno, planta: ſemine autem nonas Martias, ſtercorari in locis frigidis amant. Condiũtur ad vſum cardi ex aceto & melle diluto, laſeris addita radice & cumini, nequis dies ſine cardo ſit. Sunt & cardorum ſylueſtrium duo genera: vnum fruticoſius altero, qđ imo caule craſſi⁹ eſt. Vtriq; folia pauca & ſpinoſa, atq; aſperis acuminibus, florem purpureum & cito caneſcentem facientia. Illud ſatiuum eſui datur. Hoc propter ſubauſteram mordacitatem ſtomachum iacẽtem ſi nõ auidius ſumatur, erigit & cõponit. Eius radix ex aqua cocta, cupiditatem bibendi potoribus ſubminiſtrat. Matrici vtiliſſimus hic eſt cibus, hinc eſt qđ adeo a fœminis appetuntur cardi.

De ſaluia.

SAluia calida & sicca in multis cõdimentis vtimur: nec mirũ cũ herba salutaris sit. Nã & cõtra paralysim valet, & dentibus illita ꝓdest, & serpẽtum venenosos morsus sedat.

De ocimo

QVod græci ὠκιμον, nos quoq; prima lõga ocimum dicemus, id est, meo iudicio, quod vulgo basilicon vocãt. vere seritur, æstate plãtãt, quia melius surculo crescit, inferius primo, deinde superius floret (vt ait Theophrastus) & diu in flore durat. Chrysippus medicus ocimum vitio dedit, qđ obsit stomacho, qđ oculos hebetet, qđ insaniã facit, qđ iecori obsistat: & ideo caprã hoc genꝰ herbę nunquã contingere. Præterea si tritum lapide cõtegatur, scorpiones gigni. Cõmãducatum & in sole positum vermes creare, pediculos nutrire. Aphris quoq; putãt hoc esse persuasum, si quis eo die quo ocimũ sumpserit a scorpione feriat, nullo modo posse saluari. Verum hec oĩa vsu falsa deprehenduntur: cũ & ocimũ capræ edant, nec mens olfaciẽtium hoĩm immutetur, & scorpionum terrestrium marinorumq; ictibus, addito vini aceticq; exiguo, medetur. Vsu quoq; compertum est desiciẽtibus ex aceto odoratũ salubre esse. Affirmat Galenus scorpionem odore ocimi mire delectari: & ob hanc rẽ ad eius caulẽ libenter accedere. Mediocriter tamen sumendum est ꝓpter eius vim nimiam, quæ ex caliditate prouenit.

De ruta.

HYemẽ odit ruta, apricis ac siccis gaudet locis, cinericia terra vult nutriri. Amicitia ei est cum ficu, adeo vt nusquã lętior proueniat, quã sub hac arbore. Seritur surculo melius in perfora-

tam fabā,ocimo difficilius areſcit.Durata runcatur non ſine difficultate.Vlcera em̄ pruritiua,vt vrtica manibus indit.Cōdiuntur eius folia,ſeruāturq; ad vſum faſciculis quibuſdam.Rutam valde hominibus ſalutarē teſtantur tot antidota medicorum,huius herbę nomen extollētium,e quibus illud Dioſpoli præclarum,qđ ſtomachū excitat,cōcoctionem iuuat,aluum mollit,biles extenuat,vitia pectoris,lateris,iecoris ac renū mitigat. De Mithridatico illo pręclaro,qđ cum ruta fit,ſatis ſuperius dictum eſt.Rutæ duo genera,ſatiuæ & agreſtis,hac ſumpta in cibum muſtela contra ſerpētē, cum quo dimicatura eſt,ſe armat.

De eruca.

ERuca calida eſt & ſicca:& ob eam rem dicta quaſi vruca,igneæ em̄ vis eſt,& crebro in cibum ſumpta venerē,mirum in modum excitat. Naſcitur eruca facillime ęſtate & hyeme:pręcipue autē frigoris contēptrix eſt.Lactucę crudæ eſui data ęad tēperamentū frigiditatis additur.Sunt qui ſcribant erucam calidā quidē eſſe, non tamen nimium ignitæ virtutis.Radix eius in aqua decocta extrahit oſſa,quæ fracta ſunt:ſemen e vino potū, in ſcorpionum venena valet plurimū.In condiendis obſonijs tanta eſt huius herbæ ſuauitas,vt eam græci ἔυζωμον appellauerint.

De naſturtio.

NAſturtium nomen accepit a narium tormento:inde quoq; vigoris ſignificatio deprehenditur.In Arabia miræ amplitudinis gigni dicit.Hoc vt peculiari cibo Perſæ illi vtebant(vt ait Xenophon) qui ſub Cyro militarūt. Naſturtij vis ignea eſt:vſum tamē venereū videt inhibere.

Nimius eius vſus vt erucæ nocet, moderatus p-
deſt. Nã & animũ exacuit, & aluũ purgat ac bilem
detrahit. Valet itẽ ad plurimos medicinarũ vſus.

De thymbra.

THymbra Plinio teſte, apud nos ſatureia di
citur, herba eſt aromatica, & grauiter ſpi-
rans. qđ & Virgilius carmine explicat. Et
grauiter ſpirãtis copia thymbrę. Seritur hæc her-
ba, origano æmula, menſe Ianuario. Satureia vri-
nam mouet, & ex vino pota lethargicos in morte
dormientes excitat. Contra animalia quoq;, quæ
aculeis fæuiunt non inutiliter adhibetur. Vene-
rem facit hęc herba: vnde bene a ſaturitate in qua
libido ineſt, nomen accepit.

De nepeta.

NEpetam græci, calmitẽ noſtri vulgo dici af
firmant, magnæ virtutis eſt, ac vehemens
in calore. Vnde etiam nobiliſſimis antido
tis meruit aſcribi: ſtomacho em̃ ac præcordijs vti
lis habet, pituitas capitis thoraciſq; ſoluit ac pur-
gat. Iecori medetur, duritiem lienis reſoluit, calcu
lum pellit, vrinam ciet. Tã ſimplex quã cum alijs
herbis, ad hæc quæ diximus facientibus, tunſa, cri
brata, pinſita, multum prodeſt.

De anetho.

SEritur anethum non minus coquorum quã
medicorum gratia. Huic calida vis ineſſe
traditur: nec omnino auſtera. In ſe em̃ ha-
habet aliquã molliendi poteſtatem: & ſi græcis au-
toribus credimus, ita nutrit, vt athletarum cibũ
ſine anetho ludorum magiſtri eſſe nullo modo pa
terentur. Aegrotãtibus prodeſt cum oleo tepefa-
ctum, ac crebro infuſum. Creditur etiam dare il-

lis aliquas ex febre inducias. Dolores capitis mitigat, neruorum tenſuras relaxat: nō dormiētes ad ſpem quietis inuitat. Coctum in aqua, cyathis tribus ac potui datum, ſtomachi querelas miro modo releuat. Ructus preterea mouet, qa cōcoctionē adiuuat. Formina ſedat, aluū ſiſtit, ſemē eius ferue factū & admotum naribus ſingultum ſedat.

De thymo.

THymus herba dulciſſima eſt, apibus (vt ait Maro) amiciſſima: vt,

Nerine Galathea thymo mihi dulcior hybłæ.

Sumptum hoc nomen a redolentia videtur. Florē epithymū hæc herba generat, qui collectus in vmbra ſiccat. Sunt autē eius duo genera, cādidum radice lignoſa, in collibus naſcens, qđ etiā præfert. Alterum nigrius floriſq; nigri, vtrūq; cibo & medicamento cōuenit. Eſt calidæ ſimul auſteręq; virtutis. Thymus ſumptus in cibum, caliginem diſcutit, lumbricos interimit, vrinā impellit, menſtrua fœminis prouocat, partus emortuos extrahit. Tritus cum melle & in cibo datus, pituitas ſoluit. Mixtus polentæ & in vino maceratus coxēdiciq; feruens ſuppoſitus iſchiadis ſalutaris eſt.

De origano.

SVnt q græce origanū dictū putēt, qđ vinū coloret: verū ſiſic eſſet, origenum pnūciari deberet. Facta eſt in noīe huius herbę magna mutatio, cū exeradium & enſten græci vocauerint. Efficax eſt origanū in medicina magis quā ī cibo. Nec minus ſatiuum quā ſylueſtre. Tritū ex vino albo ac potui ſumptū, ſcorpionū ac arachneorum venenis reſiſtit, cruditates diſcutit, morſus ſtomachi ex aqua calida datum lenit.

De cerefolio.

CErefolio igneavis & acerríma ineſt,tritũ & hauſtũ cũ vino lateris dolores mitigat, ex aqua mulſa pituitã reſoluit. Ex aceto lũbricos & tineas perimit, vrinã ciet, menſtrua pellit. Tritũ cũ cera & axungia parotidas ſoluit. Eſt em̃ parotida morbus ſimilis glandulis, quæ circa aurẽ naſci ſolent: vnde & parotida dicit quod iuxta aurẽ quã græci παρωτίδα vocant, naſcatur.

De amaraco.

QVod Aegyptus & Syria ſampſucũ appellauere, Diocles & ſicula gens amaracũ vocauit. Narratur in fabulis hunc fuiſſe puerũ regiũ, qui dum precioſa ferret vnguenta, caſuq; plapſus, fracto vaſe, vehementi illo ac ſuauiſſimo odore afflareť, in odoriferã herbã cõuerſus eſt. Hãc Dioſcorides dicit a Romanis Perſam appellari: feritur vtroq; modo, ſemine & furculo: ſed hæc viuacior & odore melior. Calidus eſt amaracus & ſiccus, narium meatus aperit, humores glutinoſos a capite deijcit. Tritus ex aceto ac ictui ſcorpionis ſuperpoſitus ægroto medetur.

De enula.

ENulę calida vis & ſicca eſt. Radice eius in q̃buſdã pulmentis vtimur, hyeme præſertim quæ ſalubrior habeť. Cor em̃ mirifice iuuat, pulmonem a malis humoribus defendit, iſchiadicis & articulorum dolore laborantibus, ac ægritudinibus a frigiditate natis prodeſt. Eius ſuccus potus fugare lumbricos putatur, & venenatorum morſus abigere. A ieiuno ſumpta dentes confirmat.

De ſiſymbrio.

SVnt qui ſiſymbriū thymbrēū appellēt. Surgit hęc herba pedali altitudine. Quod in irriguis locis naſcitur, ſimile naſturtio eſt, ſatiuum & ſylueſtre reperit. Vtrūq; aduerſus aculeata animalia, vt crabrones, veſpas, & ſimilia, efficax eſt, capitis dolores ſedat, vomitus, ſingultus, ac tormina reprimit. Stomachi diſſolutiones cohibet: ſiue in cibo ſumptum, ſiue in ſucco potum.

De marrubio.

MArrubium eſt, quod græci propter amaritudinem ita vocant, a quibus & inter primas herbas cōnumeratur: cuius ſemina foliaq; trita contra ſerpentes proſunt. Pectoris & lateris dolores, tuſſim ve ſedant. Caſtor marrubij duo genera tradit, nigrum, quod magis probat, & candidū. Exvtroq; minutatim cōciſo, & farina ſubacto, fiūt offellę, qbus ex oleo in patella frictis in prima mēſa ad ſalubritatē veſcimur, lūbricos fugare creduntur: & ob hāc rē pueris apponi ſolent.

De abrotano.

ABrotanum iucundi odoris ac grauis herba eſt, dicunt hoc nomen ab Abrotonio fœmina in herbam conuerſa ſumptum. Flos eius aurei coloris eſt, ſponte prouenit, & in cacumine ſuo ſeipſum propagat. Seritur autem ſemine melius quàm radice aut ſurculo. Et ſemine non ſine negotio plantaria tranſferuntur. Lædit abrotanū nimio ſole. Verū vbi ex temperie cōualuit, vitiū ritu fruticat.

De hyſſopo.

OPaca & humida loca amat hyſſopus. Sunt q & hyſſopū neutro genere pnuntiāt. Hæret & ſaxis radice, ac caule. Guſtatu feruens eſt. In oleo contritum phthiriaſi, hoc eſt morbo

pediculari reſiſtit,& capitis pruriginē tollit.Optimum eſt cilicium e tauro monte, deinde pamphylium.Sumptum cum fico,farina,melle,ſale,& cumino,pectus & ſtomachum iuuat,ſimplex omnino contrarium eſt.

De petroſelino.

QVod græci petroſelinon,nos petrapiū poſſumus appellare. Hoc & Columella holus atrum vocat,ſunt tamē & qui dicāt holus atrum idem eſſe qđ hypoſelinon. Ad macerias ſeri gaudet:vmbra em̄ foueť.Si non radicitus euellit̄ æuo durat,& caules ad vſum obſoniorū ſubminiſtrat. Macedonicum a guſtu,ſuauitate & odore aromatico mirifice laudat̄.Nō improbat̄ etiā Alexandrinum,& Smyrnęum. Aduerſat̄ hęc herba ſcorpionibus, poro ſemine torminibus intraneis medeť. Idem ſemen decoctum,& mulſo potum difficultates,vrinæ tollit.Radix eius in vino cocta,calculos pellit,lūborūq; ac lateris dolores:canis rabioſi morſibus pota & illita medeť.Eſt & aliud genus qđ orthoſelinon vocat̄,hoc ſurgit recto frutice,ſemē habet cumino ſimile,mēſtruis & vrinæ efficax. Addidere quidam opoſelinon differens ab alijs generibus breuitate,caule ſatiuo,& radicis colore ruſſo:eiuſdem tamen virtutis eſt,cuius & primum illud genus.Nā & ſcorpionū ictibus, & morſui canis ſemē huius,qđ & holus atrū licet appellare,ex vino datū occurrit.In mulſo decoctū ac potui datū,difficultatibus vrinæ medeť. Tormina vētris, & cęteras inteſtinorū querelas eodē modo ſanat. Radix in vino cocta calculo lateris ac lūborū doloribus eadē potione ſuccurrit.Succus algēti ,ppinatus,exoptatum calorē per membra diffundit.

De abſynthio.

ABſynthium ſiccæ ac calidæ virtutis eſt, ob amaritudinem eius ſumptum in cibū valetudinis cauſa, & ſtomachū valentiorē facit, & hepatis fibras aperit. Febres quoq; longas vtpote quartanas minuit. Eſt & abſynthium Romanum, quod magis eſui accōmodatum crediderim. Ex hoc enim conditum facit Apitius.

PLATINAE DE HONESTA VOluptate. Liber IIII.

SCribere quædam prius neceſſe fuit, ne cum de obſoniis loqueremur, eorundem vim & naturam explicare longum, & a re ipſa forteſſe alienum videretur. Dicendum erit deinceps de his herbis & holeribus, quibus vel cum ſupradictis, vel ſeorſum conditis in prima menſa, ſi fructus abſint veſcimur. Neq; enim conſilium eſſet, poſt ceraſa, pruna, ac cætera poma ad quæ appetentia ferimur, lactucas intubum ac reliquā holerum herbarumve conditiuā eſſe. Facillime enim ob frigiditatem & humiditatem tot ſimul diuerſarum rerum ingeſtarum omnis concoctio tolleretur, quo nihil poteſt eſſe homini perniciosius. Si ergo poma abfuerint, non iniucundum erit, æſtate tamen magis q̄ hyeme: & cœna magis q̄ prandio, lactucas hoc modo edere.

De lactucis conditis.

LActucam a lactis, id eſt humoris abūdantia, vel quod lacte nutriētes fœminas impleri dictam putat Apuleius. Huius holeris plura ſunt genera. Verū ante omnia lacticaulis, ſeſſilis

& criſpa laudantur. Seruntur toto anno lætis & irriguis ſtercoratiſque locis: legitimum tamen eſt bruma ſemen iacere. Plantam fauonio tranſferre, aut ſemen fauonio, plantam æquinoctio verno. Albę in primis hyemem tolerant. Eſt quidem natura omnibus refrigeratrix: frigidę enim & humidæ habentur: & ob hanc rem æſtate ab ſtomacho faſtidium auferunt, cibique appetentiam inducunt. Ferunt D. Auguſtum in ægritudine vſu lactucę conſeruatum. Nec mirum: cum & concoctionem adiuuent, & meliorem quàm cætera holera ſanguinem generent. Coctę & crudę eduntur. Lactucas crudas ſi lotione non indigebunt, ſic condies. (Sunt enim ſalubriores quàm quę aqua lauantur). In patinam impones, ſalem contritum inſperges, olei parum, pluſculum aceri infundes, ac ſtatim deuorabis. Sunt qui huic cōdito parum mentę & petroſelini addant, ne omnino inſipidum videatur, neue nimia lactucę frigiditas ſtomacho noceat. Coctas expreſſa aqua in patinā indies, ſale, oleo & aceto conditas conuiuis appones. Sunt qui huic inſpergant modicum cinnami vel piperis bene triti & cribrati. Somnum hic cibus inducit, tuſſim ex calido humore generatam mitigat, vrinam ciet, venerem retardat, aluum mouet. Eius tamen frequens vſus, maxime vero recentium, oculorum aciem hebetat. Eſt & aliud genus lactucę, quam caprinam vocant, hac tunſa & in mare deiecta, piſces qui ſunt in proximo ſtatim necantur, idem faciunt & fluuiales. Serraliam lactucam, & eam quidem agreſtem qui appellauere, a ſerra, quam in dorſo habet, dictam putarunt. Hæc fortaſſis endiuia eſt.

Conditura endiuiæ.

ENdiuiam ego inter lactucas cõnumerauerim, quãuis de hoc nomine nulla apud veteres mẽtio fiat: ſatiua extat & agreſtis, & vtraq; ſalubris. Amarior ſylueſtris, iucũdior ſatiua, & ea maxime, quę caule ſurgit criſpo. Cõditur & hæc eodẽ modo quo lactuca, tam cruda quã elixa. Endiuia in cibũ ſumpta, æſtuãti præcordia refrigerat, heparis fibras & venarũ meatus aperit. Habet hoc peculiare endiuia quod æſtuantia refrigerat, & algẽtia calefacit. Trita hęc herba cum propria radice crabronum ac ſcorpionum & reliquorum animalium quę aculeo nocent, ictui impoſita, laboranti ſubuenit. Eiuſdem quoq; ſuccus potui datus in eiuſmodi venena agit.

Conditura bugloſſi.

QVam Greci bugloſſum vocãt, nos, quod idẽ ſonat, linguã bubulã ab aſperitate appellabimus. Calida eſt bugloſſus & humida, tam ſatiua q̃ ſylueſtris. Sumpta in cibũ quouis modo, ſanguinẽ purgat, hilaritatẽ inducit, cardiacũ pellendo. Cocta ex aqua & melle, vlceribus oris, tuſſi & raucedini auxilium pręſtat. In melãcholiã agit optimi ſanguinis copia. Conditur & cruda & elixa. Crudam bene lotam atq; expreſſam, reticulo adapte facto, cum nepeta, menta, & petroſelino in patinam indes. Salem & oleũ inſperges, inuolueſque quoad oleum imbibat, & remolleſcat eius aſperitas. Aceto poſtremo infundes: ac conuiuis ſtatim appones. Elixa conditur vt lactuca.

Conditum pantodapum.

HIt item conditum pantodapum ex lactuca, bugloſſo, menta, nepeta, fœniculo, pe-

troſelino,ſiſymbrio,origano,cerepholio,cicerbita,quam teraxicon,lãcedo,quã arnogloſſam medici vocãt,morella,fœniculi flore, ac plęriſq; aliis odoriferis herbis, bene lotis, expreſſiſq; patinam amplã requirũt,ſale multo inſpergi,atq; oleo iungi debent,aceto deinde ſuperfuſo vbi paululum reſederit earum ſyluatica durities, comedenda ac bene dentibus conterenda ſunt. Hoc cõditum pluſculũ olei & minus aceti requirit. Hyeme magis quàm æſtate cõuenit, quia plus concoctionis, quæ hyeme valida eſt, requirit.

Conditura portulacæ.

Sitbñ lota portulaca,ſecretaq; a pręduro caule in patinã repoſita, cũ cepa minutatim cõciſa,ſale,oleo aceto cõdiatur.Sũt qui ad cõprimẽdã frigiditatẽ portulacæ, piper tritũ, ac cinnamomũ inſpergãt.Portulaca em̃(quã poplim licet appellare)frigida eſt & humida: & ob hãc rẽ nõ multũ nutrire exiſtimatur.Nimios tamẽ ſtomachi, renũ ac veſicę ardores extinguere putat.Plurimus eius vſus oculos hebetat,venerẽ ĩhibet,veneriſq; ſomnia.Mãducata itẽ cũ polẽta, iteſtinorũ vomitiões ſiſtit, aluũ refrigerat, laborãtes podagra calidaſa nat.Eius radix ſuſpenſa filo, geſtata ad collũ, vuæ morbum expellit. Quod accidiſſe prætorio viro ſcribit Plinius.Recens poſtremo maſticata,ſtuporem dentium ex eſu acerborum fructuum contractum diminuit ac tollit.

Roſmarini conditura.

Qvi lautius ac ſalubrius eſſe cõſueuerit,è floribus roſmarini cõdituram faciunt. Huius fruticis duo ſunt genera,alterũ ſterile, ſatiuum alterum,& cui caulis flos ac ſemen reſinaceum ineſt.

Folia odorem thuris prę se ferūt. Eius radix viridis adhuc vulneribus īposita corpora sanat. Succus fruticis & radicis regium morbum pellit. Oculorum aciem exacuit. Semen ad pellēda pectoris vitia potui datur. Flores eius mane collecti ac illoti omnino, ne vim amittant, cum sale bene trito, oleo & aceto cōditi ad voluptatē & salubritatem faciunt. Nam & stomachum concalefaciunt, & rheumatismos tollunt, & spasmaticis prosunt.

De conditura maluæ.

Mirabuntur fortasse qui naturā maluæ ignorant, me hanc herbam inter edulia posuisse. Sed desināt mirari, & quantis laudibus extollenda sit, animaduertāt. Maluę duo genera, satiua, & syluestris, & vtraq; laudāda, quę althea dicitur, quod alte surgat, amplitudine folij discernantur. Satiua minor. Hanc Gręci a molliendo ventre, μαλάχην vocauere. Omne solūin quo seritur malua, pinguescit. Valet hęc herba cōtra oēs aculeatos ictus, præcipue vero scorpionū, vesparū, apū, muris aranei. Quin & trita cum oleo cutiq; extensa, hominē ab iniuria talium bestiolarū defendit. Cruda illita vulneri aculeos omnes extrahit. Ferunt hominem omnibus morbis cariturū, si qualibet die ex succo maluæ aliquid sorbeat. Valet item hic succus (quanquam stomacho aliquantulum inutilis) contra bilem atram, & eam maxime quæ iam ad insaniam ducit. Elixatur tenellę maluæ caulis, ablata cyma & in patinam more asparagi positus cum sale, oleo & aceto comedit. Condiuntur & eodē modo flores. Nec insalubre hoc genus conditurę habetur, cum & calculosis, & inflationi, & torminibus, & sacris ignibus medetur.

De conditura intubi.

INtuba impatientiora frigoris habētur, caule, foliis, ac radice optima ad restaurādum fastiditum palatū sunt. Est & erraticum, quod ægyptij cichoriū, nostri ābugiā vocāt, syluestre hoc quidem habetur. Vere caules, æstate folia, hyeme radices bene lotas & excauatas propter duritiē & amaritudinē, cū sale, oleo & aceto salubriter edimus. Nam & stomachum cōcalefactum & dissolutum astringunt ac refrigerant, aluum sistunt, dysentericis prosunt. Coctū intubum venerē soluit, iecinori, renibus ac stomacho ꝓdest, maxime autem si cum aceto, cum passulis decocto comederis, aut aliquid defruti patinæ indideris, cinnamique triti quātumuis modicum insperseris. Cichorium quidā ob singularē salubritatē chreston appellarunt. Quidā vero pancration, quòd oīa bona cōplectatur. Huius vsus & vesicam adiuuat, & geniturā effluētē morbo valetudinis sistit, & venenis ac peste laborantibus prodest. Ad hepar tamen refrigerādum ante oīa natum videtur. Eius flores nequaquā a caule degenerantes, eodē modo cōdiātur quo & supradicti. Sūt qui & intybus, vt Cornelius celsus, masculino genere pronūtiēt.

De conditura saxifragiæ.

APpellatā saxifragiā Apuleius asserit, quòd lapillos in vesica frangat atque comminuat. Eius radix petroselino assimilis est: quæ ablata, lota atque in frusta concisa, cum sale, oleo & aceto comesa, ob eius caliditatem & siccitatem lapidem (vt diximus) frangit. Renes & vesicam purgat, coquitur tarde ꝓpter siccitatē, quæ cōcoctioni contraria est: quā cōtra humidum & calidū adiuuat.

De conditura pimpinellę.

PImpinellæ, quę & pibnella græce dicitur, vis calida & ſicca ineſt. Ob hanc rem tarde concoquitur, voluptatem ed̄tibus affert. Colecta ac lota in patinam ac ſuomet caule, ſi tenera eſt, reponi debet, ſale, oleo & aceto condiri, ſi prędura fuerit, folia tantum ſumantur. Aperit hic cibus iecinoris fibras, vrinam prouocat, ac lapides vt ſaxifragia, non tamen adeo comminuit.

De conditura acetoſæ.

ACcetoſa ab acore nomen trahēs, in quatuor genera diuiditur, duobus in cibis non veſcimur, lapacio ſcilicet & rumice. Alia duo in cōditurā veniunt quorū alterū, quod ocylapacīū vocari poteſt, arenoſa & lapidoſa amat loca. Folia habet acutiora, & ſimilitudinē vnguis ex pollice imitātia, creſcēdo in ſole ac caule ī ſolia quaſdā fibras ducit. Hæc herba, mea vernacula, ſalina (qđ ſalis imitetur ſaporē) vocatur. Alterū quod hypolapaciū dicitur, in fœcūdioribus orīt locis ſimilitudinē hoc habet cū tripholio. Hęc vulgo acetoſella dicit. Habēt hæc duo genera acetoſę frigiditatē & auſteritatē in ſe, humores generāt nequaq̄ improbādos. Faſtidiū tollūt, appetētiā inducūt, ſitim extingūt, vī cordis corroborāt, aluū fluentē ſiſtūt, cholerā reprimunt. Pota earū decoctio, ſcabiē & pruritū extinguit. Sunt q̄ acetoſam illotā etiā ſtatim prima mēſa cū pane ſine vllo cōdimēto comedant, quod ego perſæpe facio Eminæ noſtri cōſilio. Addunt quidā acetum, nōnulli oleum quouis modo comederis ſalubris eſt, æſtate præſertim & peſtilenti cœlo. Hac herba medici in multis pharmacis, præcipue vero in potionibus vtuntur.

De aſparago condito.

ASparagi duo genera, hortenſe & agreſte. Incultum gratius eſt, quod alij corrudam, alij libycon appellāt. Aſparagum dictum quod ī locis aſperis naſcatur aſſerit Varro. Sunt qui dicant lingua chaldæa caulē aſparagum vocari. Hecē herba ſemper in caulē creſcit. Elixi aſparagi ī patinam extenduntur, ſal oleum & acetum īfertur. Sūt qui eos aromatibus cōſpergāt. In prima menſa comeſti inflationes ſtomachi diſcutiunt, oculis dilucidatē afferunt, aluum leniter molliunt, pectoris & ſpinę doloribus, inteſtinorūq; vitijs proſunt. Sunt qui eos addito vino coquant, quod eo modo efficaciores ſint. Eius vſus ſi minus fuerit non parum interdum nocet, cum vrinam citam emittat, veſicamq; (quod pernicioſum eſt) exulcerat. Radix aſparagi trita & in vino albo pota, calculos fugat. Quidam vero ſuccum eius ex vino datum, contra venena vtilem credidere.

De conditura lupulorum.

LVpuli, quorum vis calida eſt & humida, in ſepibus ac macerijs naſcuntur, quos ego aut a calore lupino, aut ab aſperitate ſic appellatos puto. Aſperrimi enim ſunt, & colorē lupi, caule & folijs imitantur. Coquuntur hi & cōdiuntur eo modo quo & aſparagi. Frigi quoq; in oleo & liquamine non incommode poſſunt, ſed ſalubres ſunt elixi, etſi parum nutriunt, ſanguinem tamen purgant, hepatis fibras aperiunt, vrinā cient, bonum & viuidum colorem inducunt.

De conditura capparis.

CApparis ſiccis in locis ſeritur, area circumquaq; effoſſa, ſtructis vndique aut natura

ripis,aut artificio lapidum,ne luxuriari permitta tur.Frutice ſurgit firmiore:vnde vna cū ſemine caulis plerūq; decerpitur. Eius genera & maxime peregrina(vt ait Plinius)fugienda ſunt.Nā & ara bicum peſtilēs eſt & appulū vomitus facit,ſtomachū & aluū violenter mouet. Verū nunc(vt mihi videt)mutata natura eſt.In precio em̄ peregrinus eſt,& maxime Aegyptiacus:nec improbat apulus. Capparis frutice cynoſbaton quidā,noſbarū alij,nōnulli opheoſtaphylen vocarūt. Siccā & cali dā naturā præſe fert.Neq; paralyſi periclitari eos ferunt,q cappari quotidie vtunt,non lienis doloribus,non hepate,cum fibras vitalium & præcordiorū aperiat,humoreſq; glutinoſos ac melācholicos in primis a ſplene abigat,vrinā ciat,lumbricos interficiat,venerē excitet,ac contravenenum tyriacæ vim obtineat.Condit autē hoc modo.Indes in cacabū aquæ non feruentis,ſed apprime calidæ,vbi tādiu ſines,donec abundantem ſalſedinem dimiſerit. Tranſferto inde in aquā recētem: inq; eā tādiu finito,quoad refrigeſcat. Inde poſtremo auferens expreſſum in patinā repones,infundeſq; oleī & acetū non multum. Sūt qui mentam huic edulio addant,nec incongrue id quidē,cū & ad voluptatē & valetudinem faciat.

De cariota & paſtinaca.

PAſtinacæ,cuius vis oīs in radice & ſemine eſt,duo ſunt genera,& qd ſponte venit,& qd ſeritur.primo vere vel autūno ſolo quā altiſſime refoſſo. Annicula vtilis eſſe īcipit,bruma vtilior, gratior autūno.Paſtinacā albā eſſe,cariotā ꝯo rubeā,vel ſubnigram aſſerūt medici.Hæc melior in horto,ac maxime in viterbiano ſolo, illa felicior

syluestri terra nascit. Ambæ sunt difficilis concoctionis, pauci & grossi alimenti. Bis elixāda est pastinaca, prima decoctio abijcit, secūda cū lactuca incoquit. Inde in patinā trāslata cū sale, aceto, coriandro, pipere cōdita, esui percōmode datur. Nam & tussim & pleuresim, & hydropisim sedat, ac venerē excitat. Frigi etiā excauata post primā cōcoctionē in oleo & liquamine farina inuoluta solet. Conditur & cariota eo modo quo & pastinaca: sed suauior habetur, quę sub calido cinere & carbonibus coquit. Subtracta vbi paululū refrixerit, depilāda est & oīno abstergēdus cinis: tessellatim cōcidēda, in patināq; trāsferēda, addēdū sal, irrorandū oleū atq; acetū, ex defruto vel sapa nōnihil addēdum, inspergēdo aromata dulcia. Hoc nihil esui suauiꝰ. Duabus in rebus homini ꝓdest. Nam & bilem reprimit, & vrinam ciet. In reliquis vero vt hepati, stomacho ac spleni aduersatur.

De conditura ceparum.

COquitur & cepa sub cinere & carbonibꝰ tādiu, donec omne crudum exhalauerit, vbi refrixerit minutatim concisa patinæ inditur, sale, oleo, defruto, vel sapa inuoluitur. Sunt qui & cepę piper, aut cinnamum inspergant.

De conditura porri.

ELixatur porrum, aut sub cinere coquit patinæq; immissum ad sedandum veterē tussim, cum modico sale, ac pluisculo melle, in prima mensa comeditur. Condiuntur & hæc quæ antea cōmemorauī alijs modis, de quibus vbi ordo mē sarum requiret, dicetur.

Patina ex capitibus & intraneis caponum & gallinarum.

OAllinarum atq; auiū iecuſcula, pulmones, pedes, capita & colla bene lauabis. Lota & elixa, in patinā ſine iure trāſferes. Indes acetum, mentam, petroſelinon, inſpergeſq; piper aut cinnamum, ac ſtatim conuiuis appones.

Patina de linguis aut lucanicis.

QOquantur in aqua linguæ ſalitæ, coctas teſ ſelatim cōcides, ac ī patinā indes, addeſq; de petroſelino, mēta, ſaluia, & aromatibus quātū ſat erit: vltimo infundat acetum. Idē fiet de lucanicis maiorib⁹: hyeme tamē magis quā æſtate. Plus em̄ concoctionis quæ melior hyeme quā æſtate fit, huiuſcemodi cibus requirit.

De carnium differentia, & quo tempore quæq; coquenda edendáue.

SEd iam tēpus eſt trāſire ad mēſam, quā ego ſecundā, & potiorē appello. Ibi em̄ de carnibus agitur, quæ melius ac ſalubrius quā quoduis aliud edulium nutriūt. Verū cū varia ſint animātia tā terreſtria quā volatilia quæ hominē nutriunt, varias quoq; ineſſe qualitates neceſſe eſt: nec in ſexum minus & ætatē & partes eorum quā in ſpecie differentia cadit. Meliores ſiquidē gallinæ quā galli. Rurſum ſi neceſſitas cogit capre quā hirci caſtrari, mares quā fœminæ, iuniores quā vetuli. Fallit ī porcis q ſemeſtres vel anniculi eſui meliores habent, veruecei quā agni. Enutrita in montibus q̄ ī planicie, aut plauſtrib⁹ locis. Depaſta glādē, caſtaneā, triticū, hordeū, fabā, pānicū, milium, quàm vel furfures, vel herbam: vt in porcis ac gallinis guſtu deprehendimus. Laudabiliora ſunt item quę media inter macilentiam & nimiā obeſitatem ſunt, quàm quæ aut præpinguia, aut macræ

nimis habent. Pinguia em̃ apperentiã remouẽt, cõ coctionẽ diſturbant, ac ſtomachũ laxant. Hanc ob rem ex obeſa carne macrã, rurſum ex macra pinguẽ tutius ꝯmedemus. Præterea vt hyeme calidis, ita æſtate frigidis veſcemur, vt hœdulo, pullaſtra, acidis ac frigidis æſtate, hyeme pipionibus, calidis & ſiccis autũno, coturnicibus, ficedulis, vere auiculis e nido poſteaquã pennas emiſerint ſub latis, hyeme itẽ turdis ac merulis. Eſt itẽ in coctura magna differentia. Pinguis caro melior aſſa quã elixa eſt. Rurſum ſtrigoſa vel macra melior elixa quã aſſa, quæ mediũ tenet quouis modo apte coquetur. Magis etiã nutrit aſſum, etſi difficilius concoquitur quã elixum, rurſum iurulẽtum ꝙ frictũ. Verum ne in his diutius q̃ ſatis eſt cõmoremur, ad explicandam vim & naturam animaliũ, ꝙbus tum ad neceſſitatem, tum ad luxum & lauritiẽ humana conſuetudo veſcitur, tranſeamus.

De boue.

BOuẽ, cuius appellatione taurũ ac vaccã & vitulos voco, magno vſui eſſe mortalibꝰ, nemo eſt qui ambigat. Aratione, vectura, lacte, caſeo, corio ad calceorũ vſum. Hinc eſt qđ apud veteres tã capitalis habebaꝫ qui bouẽ ſine cauſa, quã qui hominẽ occidiſſet. Quoſdã etiã apud Romanos in exiliũ actos legimus, quod bouẽ tanquã colonũ interfeciſſent. Coluere quoq; Aegyptij pecu liariter numinis vice bouẽ, quẽ Apim vocabant, ſummũ apud illã gẽtẽ deum, quòd hoc animal ob eius vſum & innocẽtiã honore diuino dignũ videretur. Init fœminã taurus vno ictu, quę menſe decimo parit, vel gregi vel vſui hoĩm. Lactẽtes adhuc, vitulos appellamus, hos lanij ad cultrũ emũt.

Occidunt & boues nõnũquã ac vaccę, hæ dum ſte rileſcũt, illi dum aratrũ & plauſtrũ renuũt. Caro bubula frigidæ ac ſiccæ naturæ eſt, difficillime & coquit, & concoquit, craſſum turbidum ac melancholicũ præſtat alimentũ. Ad quartanas, ſcabiẽ & lepram, hominẽ impellit. At vitulina tutius come dit: tẽperati em̃ alimẽti fere exiſtit. Hanc itaq; nõ iniuria, menſæ nobilium crebro repetunt.

De oue, agno, & veruece.

OVis, agno, veruece, lana, pelle, lacte, caſeo, ſtercore, hominibus vſui eſt. Ariete, vt marito, ad propagandũ genus vtit. Qui quo ſenior eſt: eo melior ad ineũdas oues habet. Agnas faſtidit, vetulas ſectat. Fert ventrẽ ouis quinos menſes: mares deĩde vel fœmellas parit. Fœmellas, in ſpem gregis: ſi volet, retineat paſtor. Ex maribus arietẽ gregis maritũ deligat: reliquos dum adhuc lactẽt laniis vendat. Quos in numerũ veruecũ referri volũt: eoſdem non minores quinq; menſium caſtrare oportet. Horũ caro ſalubris eſt, & agnina melior. Calida enim & humida habetur ad temperamentum tendens: illa vero plus humiditatis quàm caliditatis habet. Ouem arietẽ dentibus ne attingas: non modo em̃ eius caro non prodeſt, verumetiam vehementer obeſt.

De capra & hœdo.

CApra, hœdo, lacte quã ſalubri, caſeo, pelle in caſtrorũ vſum hominem iuuat. Vnde & hyemẽ continuare ſub pellibus maiores dicebantur. His etiam nautæ vtebantur: villis em̃ aquam pluuiam reiiciunt. Cinypheæ capellæ olim in precio erant: quia maiores menſe quinto pariunt. In quibuſdam lactis magna hubertas. Ex his hœdi la

ctentes eſui ſunt optimi. Capellas auribus ſpirare non naribus, nec vnq̃ febre carere Archelaus autor eſt. Ideoq; fortaſſis anima his quã ouibus ardẽtior. Hanc etiã ob rẽ in concubitus calidiores traduñt. Noctu etiã nõ minus, quàm die cernere creditur. Dependet omnium mento villus, quẽ arũcum vocant. Hoc ſi quis vnam ex grege trahat, cęteręſtupentes intuentur. Morſus earũ arbori exitialis, oliuam lambẽdo ſterilem quoq; faciũt, eaq; ex cauſa Mineruæ immolantur. Capellæ atq; hirci fœtidi carnem ne deguſtato. Hœdinam qua nulla inter domeſtica animalia potior habetur edito. Parum enim recrementi in ſe habet, facillime concoquitur, bene alit, ſanguinẽ bonum generat, calido & frigido contemperatum. Hic cibus conuenit laute viuentibus, vt Auguſto & Phoſphoro, Lucretio non item, qui Pythagoreorum pietatem laudat, & rem ruſticam ſectatur.

De ceruo.

CEruus quẽ ἀπὸ τῶν κεράτων dictũ putant, latratus ac morſus canũ perhorreſcẽs adhominẽ confugit. Minus itẽ fugiũt humana veſtigia q̃ ferina. Conceptus fœmellarum eſt poſt arcturi ſidus. Octonis menſibus partum ferunt. Gemellos interdum edunt. Simplex nimirum animal eſt, ac rerum rerum omnium miraculo ſtupens: ſagittas em̃ & arcũ venantis cum admiratione intuentur. Tranſnatant flumina quãtũuis lata ac maria cerui gregatim, capita clunibus p̃cedẽtiũ imponẽtes, vicẽq; reddẽtes donec olfactu terrã, quã nuſq̃ vidẽt adiere. Soli mares cornua habẽt, qb⁹ vſq; ad ãnos ſex ſingulos ramos adñciũt. Mutaũ aliqñ his color in cãdidũ, qualem fuiſſe Q. Sertorij ceruã tradũt,

quã eſſe fatidicã Hiſpaniæ gẽtibus imperator nobiliſſimus ꝓſuaſerat:habẽt hęc aĩalia cũ ſerpẽtibus pugnã,eoſq; a cauernis ſpiritu nariũ extrahunt,ac pedibus conterunt.Ideo cerui cornua in abigẽdis ſerpẽtibus ſingulare remedium habentur.Viuere ceruos poſt centum annos,ex aliqbus captis,cum torquibus,& qdem aureis,ac cute ꝓpter obeſitatẽ opertis,quos Alexãder Magnus indiderat deprehenſum eſt.Febriũ morbos nõ ſentit hoc animal.Hanc ob rẽ qdem principes oĩbus matutinis diebus ex hac carne deguſtare ſoliti,longo æuo febribus caruere.Ceruina vero bubulę fere aſſimilis eſt.Tarde em̃ cõcoquit̃,parũ alit,ac bilẽ atram auget.Efui tamẽ ętate,prę cipue vero mẽſe Auguſto q̃ hyeme ſuauior eſt.Hãc nõ edat noſter Brut⁹ & Celius,ne omnino melancholia obruantur.

De vrſis.

INitio hyemis vrſa concipit,nec vulgari quadrupedũ more,ſed cubãte ſecũ mare,cõpreſſiq;.Trigeſimo die parit carnis fruſtũ,vñ vngues tãtũ prominẽt:hoc lãbẽdo paulatim figurat.Hyeme quaternis mẽſibus latẽt.Primis diebus his ſeptenis tã graui ſomno premuntur,vt vulneribus vix excitentur.Tũc em̃ mirum in modũ veterno pigreſcũt.Illi adipes medicaminib⁹ ſunt apti,contraq; defluuiũ capilli tenaces.Poſt hos dies priorũ pedũ ſuctu viuũt.Credit Theophraſt⁹ eodẽ quoq; tẽpore coctas vrſorũ carnes,ſi aſſeruent̃ increſcere.Inualidiſſimũ vrſo caput,qd̃ cõtra,leoni fortiſſimũ eſt.Tauros ſupra cætera aĩalia infeſtat.Capit̃ laqueis & falcib⁹.Eius caro tarde cõcoquit̃,ſpleni atq; hepati obeſt.Multa recremẽta generat,appetentiã tollit,ac faſtidio edentes afficit.

De damis.

DAma,quã etiã Græci dorcada vocant,capreę genus eſt,raro mãſueta fieri poteſt.Cũ capreolis fere in qualitatibus cõuenit.Bonũ nãq; alimentũ eius caro veſcentibus preſtat.Modici crementi eſt,ſanguinẽ tamen ad atram bilẽ quoquo modo tenendum efficit.

De leporibus & cuniculis.

QVi leporẽ a leuitate pedũ ſumpſiſſe nomen dixerunt,fallũtur(vt ait Varro)quod anti quũ ſit vocabulũ & græcũ:leporũ duo ſunt genera,maius & minus.Maius id eſt qđ in alpibus,ĩ collibus,in planicie ſub dio viuit,qđq; voluptatẽ venandi hominibus præſtat.Minus qđ ſub terra in cuniculis:vnde nomen accepit vitã magna ex parte ducit,Hoc capi,niſi ſuperne iectũ,non poteſt. Alpini leporibus & quidẽ magnis,pro cibatu hyeme veſcũtur.Cuniculis adeo baleares inſulę exundauere,vt certũ ſit balearicos ipſos cõtra innumeram eorũ turbã ab Auguſto militare auxiliũ petiſſe.Cuniculi caro melius ac facilius alit quã leporina:quæ quidem frigidæ ac ſiccę naturæ eſt,& ob eam rem bilem atram facit.

De hyſtrice & ericio.

IN India & Aphrica hyſtrix peculiariter generatur,Ericio vel (vt ait Plinius) herinaceo ſimilis,ſpinis tergus hiſpidum habet,quas tẽſa cute plerũq; laxatas volũtaria iaculatione in ora canum vrgentiũ iacit.Latet vt vrſus quatuor hybernis menſibus.Huius caro vt herinacea licet nõ admodum inter eſculenta comedatur, ſtomachũ tamen adiuuat,aluum ſoluit,lepram ac ſcabiẽ diminuit.Salita hydropiſim mitigat, mingentes in

lecto,quo minus id faciāt adiuuat.Sunt qui & taxos & glires cœnis addāt, quę animalia in qualitatibus hyſtrici haud multum diſſimilia ſunt. De glire hoc annotatum eſt,non cōgregari niſi pluresin eadem ſylua. Etſi miſceantur alienigenæ dimicando aut vincere,aut interire. Genitores prę terea ſuos ſenecta feſſos inſigni pietate alunt. Hyberna quiete gaudēt.Recōditi em̄ & hi cubāt.Rurſum æſtate iuueneſcūt.Similis & muſtelis quies.

PLATINAE DE HONESTA VOluptate. Liber V.

De auibus eſculentis.

QVi pauones & aues eſculētas ad patinas tranſtulere, illi quidē nequaquā mihi deſipere viſi ſunt: cum ex his obſonia fiant cęteris ſuauiora,& regum ac principum mēſis quā humiliū,& minimi cēſus hominū magis conuenientia. Caueāt igitur plebei & populares,& quibus (vt ait Satyrus)res legi nō ſufficit, tale aliquid deliguriāt,nedū comedāt.Lautorū hęc erunt obſonia,& eorū maxime,quos nō virtus & induſtria,ſed fortuna atq; hominū temeritas ex infima ſorte,vtpote è ganeis, è ſtabulis, è popina,non ad diuitias,qđ eſſet fere ndum,ſed ad ſummos dignitatis gradus erexere.Hi ſunt quorū gratia pauones ac phaſiani nati aut capti vidētur.His precioſa veſtis,precioſa ſupellex,& quicqđ pręclarū natura extulit,debetur.Gepā & alliū mecū deuoret Pōponius.Adſit Septimius,& Septumuleius Cāpanus. Nec ex-

tra triclinium pernoctet Coſmicus, hunc ſequatur Parthenius & podagroſus Scaurus, Fabium Narnienſem, Antonium ruffum, & Mecœnatem non reiicio, qui paupertatem ſponte amplectuntur. Et ne mihi ſuccenſeat Cincinnatus, hunc quoque Demetrius ad cœnam holitariã vocet, quan doquidem ita fortunæ placet, quę relictis iduſtriis ignauiæ ſauet.

De pauone.

VEniat ante omnes aues ad patinam pauo: & quoniam viuus gloria delectatur, mortuus quoq; eiuſdem fit particeps. Quod gloria capiatur pauo ex hoc deprehẽdimus. Laudatus em gemmatas alas ex aduerſo ſole, quo melius videatur cum iactatione expãdit. Idem quauis vicibus cauda amiſſa, donec ſubcreſcit pudibundus quærit latebras. Viuit annis quinque ac viginti. Colores incipit ĩ trimatu fundere, ab authoribus nõ glorioſum modo hoc animal traditur, verũ etiam maleuolũ. Pauonẽ primus orator Hortẽſius occidit in ſacerdotij cœna. Saginare eos M. Aufidius Lurco primus inſtituit, ex eóque quæſtu prouentus ſuos mirum in modum auxit. Sunt qui velint pauonis carnem craſſi & modici alimenti ac difficilis concoctionis eſſe, melancholiámque augere. Eiuſdemque naturæ ſtruthij caro habetur, quem Aphrica peculiariter nutrit.

De anſere & anate.

ANſerem tam ſyluestrem quàm domeſticum cane vigilantiorem eſſe, teſtata eſt Capitolij Gallorum tempore acerrima per M. Manlium è languore excitum defenſio. Hanc ob rem cibaria anſerum cenſores in primis locabant. Anſer

mortalibus pluribus in rebus vsui est custodia, de qua diximus, pluma, qua quibusdam in locis bis in anno vulsa culcitras facimus, vt delicatorum ceruices mollius recumbant: Carne, quam & recentem & salitam comedimus: adipe quo plura cibaria condiuntur: iecore in quo maxime excellit, si lac prius vel mulsam imbiberit. Messalinus Cottæ Messalæ oratoris filius, pedes anserinos tostos & depilatos etiam cum cristis gallinaceis in patinam addebat, quasi rem inter obsonia preclaram. Ego vero hanc auem atque quas Columella ἀμφίβια, hoc est terra & aqua victum quærentes vocat, mali nutrimēti crediderim esse. Tutius enim & alis & pectore vescemur. Non multum ab his differunt anates. quæ pectore tantum (vt Martialis affirmat) & ceruice valēt, cætera redde coquo. Anatis caro anserina calidiorem vim habet.

De grue.

AB mari eo veniunt grues, longa quidem peregrinatione, ducem quem sequantur deligunt. Habent & in extremo agmine qui gregem voce contineant. Excubias noctu faciunt, lapillum elato altero pede continentes, vt relaxatus ob somnum, ac decidens negligentiam custodis coarguat. Cæteræ dormiunt capite subter alam condito, alternis pedibus insistentes. Dux erecto puidet collo, ac prædicit. Ad nos veniētes inducias cātisq; pygmæis, quibus cū dimicare cōsueuerūt relinquūt. Captæ vel pedica, vel retibus ad mēsas trāsferūtur. Ex his cibaria quouis modo cocta tarde coquuntur, ac ram bilem augēt, & recrementi in se quàm alimenti plus habent.

De ciconiis.

Iconiam in cibariis, gruibus anteferendam Cornelius Nepos, qui diui Auguſti principatu obiit, affirmat: quã pauci nunc velint tangere, nedum eſſe, ob paſtum credo quem è ſerpentibus & luridis beſtiolis colligunt. Vnde veniant ciconiæ & quò ſe tranſferant incertum eſt, è longinquo venire nulli dubium, & eo quò grues modo. Sed hæ vere, illæ hyeme ſunt aduenæ. Abiturę cõ gregantur in loco certo ita gregatim, vt nulla ſui generis relinquatur, niſi captiua & ſerua. Prædicta die diſcedunt ita occulte, vt nemo videat diſcedentium agmen, cum tamen diſceſſurum appareat, nec venire prius q̃ veniſſe cernimus. Vtrumque fit nocturnis temporibus. Locus in Aſia eſt quem Pythonis comen vocant, patentibus campis, vbi congregatæ inter ſe commurmurant, & eam quę nouiſſima venit lacerant. Sunt qui ciconiis non ineſſe linguam affirment. Ob ſerpentum exitium. Tãtus his honos habetur, vt apud Theſſalos capitale ſit ciconiam occidiſſe. Huius auis caro eadem ferè quæ gruis eſt.

De oloribus.

Cygnus gręcum eſt nomen, olor frequẽtius: commeant ac remeant ſimili ratione olores qua anſeres, & horum volatus cernitur. Lyburni carum more roſtrato impetu ferũtur. Facilius ita ſcindentes aera quàm ſi recta fronte impellerent. Colla imponunt præcedentibus, feſſos duces ad terga recipiunt. Fabuloſe narratur cygnos propriam mortem flebili cantu prædicere. Ad parinas veniunt eadem fere ratione qua anſeres.

De hirundine.

HIrundo quę Græce χελιδὼν dicitur, a nobis hybernis menſibus ad Aphros aduolat, vere redit. Ex his auibus quę aduncos vngues non habent ſola beſtiolis quibuſdam volādo veſcitur. Thebarum tecta ſubire negantur, quoniam vrbs illa ſępius capta ſit. Nec Bizię in Thracia proter ſcelera Terei regis. Cecina equeſtris ordinis vir comprehenſas in vrbe ſecum ferens victorię nuntias amicis mittebat, in eundem nidum remeantes illito victorię colore. Scripſiſſe Fabium Pictorem in annalibus ſuis ferunt, cum obſideretur prę ſidium Romanum à Liguſtinis, hirundinum pedibus epiſtolam allatam, lineo reuinctam, ſignificātem quo die aduentante auxilio eruptio fieri deberet. Tantę celeritatis in volatu hirundo eſt, vt cæterarum alitum nimis obnoxia ſit.

De merulis, turdis, & ſturnis.

ABeunt merulæ, turdi, ſimiliter ac ſturni, ſed in vicina loca. Occultantur hęc animalia ſepibus: ibiq; hyberno tempore pabulum quærunt. In Germania hyeme turdi maxime æſtate in noſtris montanis locis, autumno in plano & collibus inueniūtur. Hyeme pręterea loca maritima, & iuniperis ac myrtis abundantia, etiam apud nos frequentant. Merularum caro tarde cōcoquitur, pauci alimenti eſt, & melācholiam auget. Turdi vero, hyeme pręſertim, bene ac multum alunt, pauci recrementi ſunt, ab his ſolum cauēdum eſt, vbi lapſanum, quod Greci βράκανα, noſtri napellum vocāt, comedant. Sturni, quos vulgo diabolicam carnem habere dicimus, omnino ab obſonijs lautorum reijciantur, hos comedat Vacera noſter, qui marſupio magis q̄ vitæ conſultum vult. Stur-

norum hoc proprium est, cateruatim volare, & quodam pilæ orbe circumagi, omnibus in medium agmen tendentibus.

De turture.

TEre turtur occultatur, pennasq; amittit, loca fabulosa libenter frequentat, capitur rete, saginatur. In cibū sumpta aluum astringit, & ob hanc rem dysentericis datur. Aiunt turturem fœmellam amisso marito, arborem viridem non attingere volatu.

De gallinis.

GAllina hominibus, ouo, pullastra, capo, gallo, vsui est, siue illa sit magna, quales patauinę, siue ex pumilionū genere. Galli gallinacei, qui salaciſſimi sunt, proli magis q̄ gulæ reseruantur. Prosunt autem non hac in re tantum humano generi, verumetiā in excitandis ad opera diurna socordibus. Horas noctis cantu distinguunt, diem venientem denuntiant, gregem gallinarum, diligentiſſime custodiunt. Armatus vngue adunco & rostro, vicini gallum â grege abigit, cui palma cōtingit, statim in victoria canit, seq; ipsum principem testatur: victus occultatur silēs. Hoc genus auium solum crebro cœlū aspicit, prædicitq; cātu sereniratē ac futurā pluuiā. Castrantur galli dum adhuc tenelli sunt duobus modis. Lumbis adustis candēte ferro, aut genitalibus euulsis, quo facto statim pinguescunt. Affirmat Plinius gallinaceū in agro Ariminensi M. Lepido P. Catullo consulibus semel locutum. Capos & gallinas saginare luguritores ipi inuenere, quo vnctius ac lautius deuorarēt, hinc altiles dictę, quod sagina altę & enutritæ sint. Auiaria vbi cigures atq; omnia genera

auium ſegregata farcirentur M. Lęlius Strabo primus inſtituit, hiſq; fartores qui rem curarent addidit, deſcripſitq; quid cuiq; aui ad farturam apponendum eſſet. Deberetur huic merito ſtatua in comitio, hanc Aruiragus, hanc P. Gallus, hanc & Germanicus noſter propria area farciendam curent, cum hi tāquam adoptiui iure hęreditario popinariam officinam frequentent. Hyeme tamen melius q̄ æſtate ſaginatio fiet, probabiliórq; erit fartura. Gallinę etiam eo tempore anni meliores, quia tum minus fœtu exhauriuntur. Pulli qui nōdum aut coiere, aut ouum peperere, æſtate dum tritura, dūmq; adhuc de vite omphacium pendet eſui meliores habentur, maſculi tamen magis q̄ fœmellę. Verum vt tādem paucis abſoluam, omnium auium laudes quātum ad obſonia pertinet, vna caro gallinacea comprehenſa eſt: quid enim popinis afferunt reliquæ altiles, quod non vnus capus in ſe habeat, ſiue elixum, ſiue aſſum velis? Huius auis patina ſtomachum iuuat, pectus lenit, vocem ſonoram facit, corpus obeſat.

De columbis.

COlumbi pudicitia oēs aues anteſtāt. Plures enim in eodem columbario mixtim degunt, neque tamen quis alterius cōnubia violat. Amorem mutuum querulo gutture, ictūq; roſtri oſtendunt. In venerem crebro ruunt, frequenti pedum orbe facta adulatione. Idem faciunt & palumbes: verum quia ſemiferi ſunt, rarius fœtant. Viuere palumbes ad trigeſimum annum Ariſtoteles author eſt. Columbi autem & turtures vix octauū attingūt annū. Ex his pipiones minus pennati, calidæ ſunt & humidæ, pluſq; ſatis eſt, naturæ,

& ob hanc rem tardæ cõcoctionis habentur: multum alimẽti, ac plus ſanguinis generãt, vnde inflãmationes & febres oriuntur. Qui tentare iam volatum incipiunt, ſalubriores nimirum habentur: maxime vero ſi cocti ex agreſta fuerit, ne biliosis ob caliditatẽ obſint. Hic cibus pituita laborãtibus nõ incõgruit. Ab eſu veterũ omnino abſtineas: durioris enim alimẽti ſunt, & improbandi.

De ficedulis & paſſere.

Ficedularum cardueliũ reliquarumq; auium minutarum caro, ſi pingues ſint, modo non nidificent, boni alimenti eſt. Abſit à patinis noſtris paſſer, qui eſui ſumptus ob nimiam caliditatis male alit, difficulter cõcoquitur, & libidinem excitat. Hæc auis vt minimæ vitę eſt, ita ſalaciſſimę. Mares negãtur ãno diutius durare. Fœminis longior aliquantulum vita. Nollẽ cardueles deuorari: plus enim voce q̃ patina hominem delectant. Imperata enim faciunt, & pedibus atque ore pro manibus vtuntur, vt is quem in cubiculo Franciſci Gonziaci Cardinalis cibum ac potum duobus vaſculis æquilibribus funiculo ad ſe trahentẽ cum voluptate pariter & admiratione cernimus. Huius vice alaudam comedamus, & carne & iure non inutilis homini eſt.

De coturnice.

Coturnix parua auis eſt, & cum ad nos venit, terreſtris potius habetur q̃ ſublimis. Aduolãt hę auiculæ nõ ſine periculo nauigantiũ, quippe velis ſępe magno agmine inſidunt, noctu prçſertim, nauigiaq; mergũt, auſtro nõ volãt vẽto, ſcilicet humido & grauiore. Aura tamen vehi volunt propter põdus corporum vireſq; paruas,

hinc illa volantium conqueſtio labore expreſſa. Aquilone ergo maxime volant ortygometra duce. Græci eñ coturnicem, ortygē vocāt. Primam earum terræ appropinquātem accipiter rapit. Vltro citroq; turræ comitatū ſolicitāt. Coturnicibus veneni ſemen gratiſſimus cibus. Hanc ob cauſam quibuſdā tēporibus eā externæ dānauere menſæ, noſtræ nō itē, qbus autumno qualea: ſic eñ vulgares appellant, in precio eſt. Vere cū redit inſipida & mali alimēti habetur. In littore Antiaci captas edi cum Marſo meo nihil inſipidius.

De perdicibus & phaſianis.

PErdicib⁹ in nidificatione mira ſoleria ineſt: ſtipitibus eñ ſe quaſi vallo cōtra feras muniunt. Maritos ſæpe fallunt trāſmutatis ouis, quoniā intēperātia libidinis earum oua frāgūt. Dimicant inter ſe mares ob amorē, vt coturnices & gallinacei ſolēt. Tātæ ſalacitatis hāc auē eſſe qdā exiſtimāt, vt cōcipere etiam ſolo odore maris, aut eius voce audita poſſint. Perdicum vita ad. xvi. annos durare exiſtimatur. Inter aues huius caro bene ac facile concoquitur, parum recrementi, nutrimenti multum in ſe habet. Cerebri vim auget, genituram facit, ac demortuam venerem excitat. Phaſiani caro medium quoddā inter perdicem & capū obtinet, licet Auerrois eum quantum ad obſonia pertinet, cæteris auibus anteferat. Nec immerito quidem, ſi vim fabulę attendimus. Itym ſiquidem Terei Thracum regis filium in phaſianum conuerſum fabulæ narrant. Quare quid decētius regum aclautorū menſis apponetur quā phaſianus, nō ſatis video: vt eo rādem redeat, vnde digreſſus eſt. Hoc tragico ſcelere caret Pomponij mēſa, q cepas

atq; alliũ ascalonium ve pro Ity conniuis apponit.

Quæ differentia inter animaliũ partes sit.

ANimalium capita, maxime vero quadrupedum, etsi crassi sunt alimẽti, multũ tamẽ nutriũt, ad febres biliosas hominẽ ipellũt. Genitura virilẽ mirifice augẽt. Volatiliũ cerebra quã quadrupedũ salubriora sunt. Verũ cũ cerebri vis frigida sit & humida, ex frequenti eius vsu pituitosi generant humores, stomacho fastidiũ affert: & si posit cibũ assumit, vomitũ. In principio cœnæ non itẽ, maxime autẽ si menta, aceto, atq; aromatibus fuerit cõditũ. Si cõcoquit natura calidis cõfert, semen virile auget, ac aluũ lenit. Aiunt cerebella leporis & cuniculi cõtra venenũ plurimũ posse. Ocu li animaliũ si tenerrimi sunt & pinguis bestiæ, cum sint & humidi, moderati alimẽti habent. Hic bonus opthalamia a liguritoribus vocat. Lingua humiditatẽ in se habet ferẽ tẽperatã inter durum & molle. Verũ si cũ glãdulosa carne, quæ ei innoxia est, quoq; glutinũ quoddã in se & humiditatẽ habet coquit, & cũ aromatibus cõdit, suauis esui est, nec insalubris habetur. Cor frigidum & siccũ, & ob eã rem melãcholiã auget, tarde cõcoquit, non tamen parum alit. De mortuo corde loquor: viuens enim caloris receptaculum est. Pulmo viuẽs calidę & siccę qualitatis est, mortuus frigidæ & humidæ, ob eius rarã texturã & & leuitatem modici alimenti habetur. Hepar qd & iecur licet appellare, grossos generat humores, difficile cõcoquitur, appetentiam tollit. Lactentium iecinora, minus tamẽ insalubriora putãtur. Gallinacea & anserina si ue anatina his adduntur. Caprarum hircorũ iecinora fugito, ne in epilepsiam incurras, quã nostri

comitialem morbum appellãt. Contrà vero hepar lupi non modo non nocet, verũetiam hydropisim curat. Valet item hepar rabiosi canis tritũ, & ex aqua potum cõtra morsum alterius rabie sæuientis. Hubera quia fibrosa & cartilaginosa sunt, frigidæ vis & siccæ habent. Hinc est qđ crassum præstent alimentum: & quãto lacte abundantiora sunt, tãto maioris sunt alimẽti. Splen siue lien acorem quẽdã in se habet, qđ antea receptaculũ melã choliæ fuerat: hinc est quod stomachum & appetentiam iuuat: cito tamen satiat. Eius frequẽs vsus bilem nigrã facit. Porcinus splen cæteris minꝰ insa lubris habetur. Alę auium in cibum sumptæ saluberrimi sunt alimenti, prẽcipue autẽ gallinarum. Sunt qui & anserinas his addant. Frequenti enim motu si qd mali succi ineſt purgat. Similiter quoq; anserina & gallinacea colla cæterarum volatilium meliora putãtur, si sanguine intercutaneo caruerint. Grauis saporis renes vrinæ receptaculum, & quasi cola quędam humidorum recrementorum sunt. Difficillime item concoquuntur, ac in malum vertuntur humorem. Lactentis tamen hœdi renes, quia nihil adhuc terrestre habent, nõ improbantur. Pessimi sunt alimenti, ac bilem atram faciunt, recrementorum omnium receptacula, licet obesent: minus tamẽ improbãda sunt auium, præcipue autem gallinæ ventricula & intestina. Iuniorum animaliũ testiculi quã veterorũ, q tarde cõcoquũtur, probabiliores habent. Gallinacei tamen nunquàm improbantur. Non displicuit mihi Palelli hospitis nostri patina, q pedes vitulinos bene lotos, & coctos cum iusculo aromatibus insperſos, in cœnã more Romano attulit. Inditum

quoq; aliqd ex aceto putarim, adeo appetētiā excitabāt. Apponi hęc patina prima mēsa cōsueuit. Boni & facilis extat alimēti, pectori cōfert, tussim lenit, meatus vrinę exhulceratos sanat, dysenterici ꝑdest. A medicis tamē anteriores magis quā posteriores animalium partes probantur.

PLATINAE DE OBSONIIS LIBER VI.

ACtum ꝑfecto nil hactenus videretur explicata earum rerum natura & vi, qbus humana consuetudo vescitur, nisi deinceps obsoniorum conficiendorūratio, qua & coqui & popinarij vtuntur, ordine præberētur. Nō em omnium eduliorum eadem est coctura, eadē conditura, eodem ve tēpore. Elixa debet esse bubula, & vaccina caro, elixum vituli pectus. Dorsum tamen, ceu spinam malis appellare, assaturā regrit. Coxas eiusdem in pulpamentum rediges. Totum de veruece non iniuria elixabis, licet ex sparula & coxis bona fiat assatura. Suillā carnē quoquo modo coxeris, insalubrem inuenies. Eius tamen spina vbi recens est assa ad gulam facit. Sunt qui cepas in eius feruenti adipe coquant, deuorentq; hoc di vtrumliber cocti suaues & salubres sunt, coxæ tamen assę meliores habentur. Eadem & de agni coctura. Caprinam carnem, si voles, mense Ianuario cum alliato comedes. Cerui vero anteriorem partem in iusculo laridario coques, lūbos assabis, ex coxis pastillos aut pulpamenta facies. Eadem & capreoli, damæ, ac capræ coctura. Aprum in pipera to, aut in laridario condies. Leporem assum recte

cõuiuis appones, posterior tamẽ pars melior habe tur. Anteriorẽ nõ iniuria ĩ piperato vel laridario coques. Eadẽ est & de cuniculo coctura. Sũt q̃ vrsi nam carnẽ ex pastillo comedant.

Quomodo coquendæ aues, cicures, & syluaticæ.

AVes amphiuias, hoc est, terra & aqua victum quærentes, vt anserem, cygnũ, anatem, gruem, ciconiã ac cætera eiusdem ferè naturæ elixabis. Pauonẽ vero phasianũ, coturnicẽ, perdicem, turdos, merulas, ficedulas, gallinas syluaticas assabis. Hę quoq̃ aues si elixentur cũ pipere & salua, nõ insuaues videbunt. Capos præpingues assos, medios inter maciẽ & pinguedinẽ comedes. Idem fiet de gallina & pullastra.

Elixum.

CArnem infrusta cõcisam, per horã in aqua frigida sines: bene deinde loram cum aqua calida, atq̃ iterum recenti in cacabo lato, ne angu ste bulliat, ad focum pones: salẽq̃ indes antequã efferuear. Vbi ebullire occipiet, bene despumabis. Si videris sabulum aut terrã commixtam sali, aquæ calidæ cochleare accipies, huicq̃ salẽ infundes. Infundo sabulũ & quicquid terrestre erit resi debit: sal in summo cum aqua natabit. Hanc colatam cacabo infundes. At si caro annosa fuerit, eam crebro cochleari eximes, recenticq̃ aqua humectabis: idem facies si gallinæ vel capi anniculi fuerit. Alba hoc modo cum iure caro remanebit.

Assum.

ASsum ex quauis carne hoc modo facies, si annicula erit, vbi modicũ ebullierit ex cacabo exemptã illaridabis, voluicq̃ ad ignem iube-

bis,quoad bene coquat. At ſi tenella fuerit,vt vitulina & hœdina,ſine elixatura eo modo quo ſuperiorē coques. Capos,phaſianos,hœdulos, perdices:& quicquid ſyluaticum,aſſaturā regrit, bene deplumatos exenteratoſq; in feruenti aqua lauabis,lotos ac pro appetentia odoriferis herbis pipere & laridohene cōciſo refertos,ad focū lento primū igne coqui iubebis. At vbi paululū à coctura abeſſe videris,ſalē cū trito pane circūquaq; aſperges,excitato maiore quā antea igne,iuolutoq; volubiliore manu veru. Vnde ſtatim exēptā carnē exhalareq; permiſſam ad conuiuas deferes.

Piperatum ex ſyluaticis.

PIperatum cum quauis carne ſyluatica,hoc modo facies:In catinum tātum ex vino nigro auſtero indito quātū ex aqua, optimēq; in eo carnes lauato,lotura deinde colato:additoq; tātū ſalis,quātum res exigit. Eādem aquā cum carne in lebete ad ignem ponito. Coctā carnem eximito,in patinaſq; diuidito,buccellas panis in craticula torreto,toſtas in aceto remolleſcere ſinito. Vbi acerum ſatis imbiberint vnà cum libra paſſularū eas optime conterito. Huic opportunè ſanguis ipſius beſtiæ adderetur,vel iocuſcula,ſi fieri poſſet,contrita. Hæc deinde cum ipſo iure miſceto, additoq; parum ſapę aut defruti cum aceto illo cū quo panem maceraueras: poſtea vero per cribrū ſeraceum hæc omnia ſimul facito trāſeāt. Inditain cacabum,aſperſa pipere, cariophyllo, cinnamomo,vt voles,facito æqualiter bullīāt per dimidium horæ in carbonibus,agitādo ſæpius cū rudicula vel cochleari. Carnē poſtremo cum laridofrictam,diuiſa mq; in patinas hoc piperato condito,

canuiuiſq; apponito. Multum & commode alit, ſtomachum fouet, corpus obeſat, bilioſis tamen nocet, calculum facit, plus minúſve ſecūdum rerum ipſarum compoſitionem.

Ius laridarium.

IVs laridarium cū quauis carne ſyluatica hoc modo facies, carnē in catino, vbi tātum exvino albo, quātū ex aqua bene lauabis, loturāq; (vt par eſt) colabis cū hac lotura, cūq; larido ac ſaluia minutatim conciſa, carnē in lebete coques: vbi pene cocta fuerit, aromata ſuffundes. Vt vero craſſius aliquātulū iuſculū fiat, oui vitella duo, & qdē prædura, cū qbuſdā buccellis panis ſicci, nec oīno toſti ſimul conteres, cōtrita cū iure miſcebis, infundeſq; in cacabū. Melius tamē fieret hoc, aut ex ſanguine, aut ex coctis, aut cōtritis iecuſculis eiuſdē animalis. Coctā carnem in patinas tuo more diuides, conuiuiſq; aut minutatim, aut in fruſta conciſam cum ipſo iure appones. Multi & hoc alimenti eſt: ſtomachū tamen crebro veſcentibus facit. Hepar & renes concalefacit, bilioſis nocet, ſolis pituita laborantibus conuenit.

Cibarium ex ſyluaticis.

CIbarium, quod vulgo corrupto vocabulo ciuerum appellāt, ſic facito. Carnē ſyluaticā cum aqua & aceto pari menſura coquito, coctā ex jure eximito, ſinitoq; i pinace, vel (vt latine dicā) orbe tādiu reſideat, donec humor exierit, eā dein de in optimo larido frigito. At ſi duas patinas cōdire volueris, paſſularum libram, ſelibrāq; amygdalarum cum ſua pelle conterito, hiſq; buccellas panis non nimium toſtas, & atro vino remollitas ac tunſas addito, permiſceto q; omnia

eum iure in quo caro cocta est. Facito postea hæc oia per cribrum farinaceum in cacabum transeãt, ebulliantq; simul in carbonibus longe à flãma per dimidium horę curato. Si aromatum cupidus aut secus eris, ex gingiberi aut cinnamo plus minúsve addito. Cepulam postremo in ollula cum larido tessellatim conciso bene coctam ac tunsam in cacabum demittito, finitoq; paululũ efferuear, ac dein ceps in patinam cum iusculo diuidito. Nutrit, & hoc tarde concoquitur, fastidium mouet, caput lædit & oculos, hepati nocet, ventrem ciet, biliosis obest, & pectori.

Pastillus ex syluaticis.

EX ceruo vel capreolo pastillum sic facies. In frusta haud magna carnem concides. Vna bullitione cum aqua & aceto saleq; remollitam ex cacabo eximes, sinesq; in quadra donec ius exinaniet: piper deinde & cinnamum contritum simul cum larido tunso in modum placentę subiges, carnẽq; additis qbusdã per lõgum laridi tessellis, hoc quasi foliato inuolues, indesq; circũquaq; chariophylli grana, farinã deinde bene excretã subiges: ex subacta crustam grossiorẽ vnicuiq; frusto circũuolues, in furnoq; lẽto igne optime coques. Appone hæc statim conuiuis, vel seruari in mensem, aut saltem dies. xv. possunt: parum omnino alit, tarde concoquitur, stomachum laxat, spleneticis & hepaticis nocet, pectus exasperat.

Pastillus ex cicuribus.

CIcures appello oia quæ domi aluntur, vt vitulum, capum, gallinã, & similia. Ex his pastillum sic facies. Carnis macræ quãtum voles sumito, minutatimq; gladiolis concidito. Vitulinũ

adipem cum aromatibus huic carni bene miſceto, inuoluta cruſtillis in furno coquito. Cocta vbi prope fuerint, duo vitella ab albore ouorum excreta cum modico agreſtæ, cúmque iure perpingui bene tudicula agitata in paſtillum infundes. Sunt qui modicum croci ad ſpeciem addant. Fieri & hic paſtillus in patella bene vncta, etiam ſine cruſta poteſt, capum, pullaſtram, & quicquid voles integrum & in fruſta conciſum in paſtillo pro voluptate optime coques. In hoc & multum alimenti ineſt, tarde concoquitur. Pauca recrementa in ſe habet, cor, hepar, & renes iuuat, obeſat, ac ventrem ciet.

Cruſta ex cicuribus.

SI cruſtã voles ex pipionibus & quauis aue, primum facito ebulliant, vbi ad cocturam ferè ventum erit, ex lebete eximito, exemptáq; in fruſta conciſa in ſartagine cum abundanti larido frigido. Inde ĩ patellam vel teſtam bene vnctam, cruſtáq; inſtratam deuoluito. Huic pulmẽto non iniuria pruna & ceraſa vel auſtera addes. Agreſtam deinde & oua octo, ſi plures conuiuas habebis, vel pauciora, ſi paucos cum modico iure tudicula agitato. Huic petroſelinum, amaracum, mentam, gladio minutatim, quoad fieri poteſt, conciſam admiſceto, ad ignémq; ponito, longe tamen à flãma. Lente enim ebulliat neceſſe eſt. Cochleari interim tandiu miſceri debet, donec cochleare ob craſſitudinẽ integat. Fundito poſtremo hoc iuſculum in cruſtam, ad ignémq;, ac ſi artocraſſer, ponito: coctam conuiuis apponito. Multum alet, tarde concoquitur, pauca recrementa relinquet, bilem reprimet, corpus exaſperabit.

Frictum ex quauis carne

FRictũ ex altilibus & quauis carne hoc modo facies. Carnem vel aues bene exẽteratas & lotas aut minutatim, aut quadrifariã cõcisas in ollam cum larido ad ignẽ pones, crebróq; cochlearine lateri seriæ adhæreant conuolues. Vbi prope cocturam fuerint, maiorẽ partẽ laridi eximes, vitelláq; duo cum agresta agitata, cúmq; iure & aromatibus mixta in ollam fundes, ebulliat tantum necesse est vt recte coquatur. Huic patinę crocum addunt quidam vt coleratior fiat. Non erit etiam à voluptate alienum petroselinum minutatim concisum, patinæ inspergere, conuiuisq; statim apponere. Alet multum & si tarde concoquitur, bilẽ reprimet, cor, hepar & renes iuuabit.

Pastillus in olla.

PAstillum in olla sic facito. Carnem vitulinã cum adipe minutatim concisam in ollam ponito, pipiones & pullos si voles adijcito. Ollã ipam ad carbones longe à flamma, ne concitate efferueat, ponito. Vbi ebullire occeperit despumato, passulas deinde imponito. Cepam postremo minutatim concisam cum larido frigito. Frictam in ollam ĩdito. Vbi omnia prope cocta existimaueris, agrestã & aromata suffundito. Sunt qui & duo vitella ouorum bene agitata cum agresta infundant. Multum alet, tarde concoquetur, nauseam faciet, stomacho nocebit, hepar & renes concalefaciet, sperma augebit, caput & oculos lædet.

Mirause Catellonicum.

CAtellani gens quidem lauta, & quæ ingenio ac corpore Italicę solertiæ haud multum dissimilis habetur obsonium, quod mirause illi vo-

rant, ſic condiunt. Capos aut pullaſtras, aut pipiones bene exenteratos & lotos in veru collocant, voluúntque ad focum tantiſper quoad ſemicocti fuerint. Inde exemptos ac teſſellatim diuiſos in ollam indunt. Amygdalas deinde toſtas ſub cinere calido abſterſaſque lineo panno terunt. His buc cellas aliquot panis ſubtoſti addunt, mixtáq; cum aceto & iure per cribrum ſeraceum tranſmittunt. Poſita in ollam hæc omnia, inſperſáque cinnamo, gingiberi, ac ſaccaro multo, tandiu efferuere ſimul in carnibus procul à flamma lento igne permittunt, quoad ad iuſtam cocturam peruenerint miſcendo ſemper cum cochleari, ne ſeriæ adhæreant. Hoc nihil ſuauius cum Valiſchara meo ediſſe memini. Multi eſt alimenti, tarde concoquitur, hepar & renes concalefacit, corpus obeſat, ventrem ciet.

Vt pauo coctus viuus videri poſſit.

DEcatur pauo, aut penna ſuperne in cerebrũ demiſſa, aut iugulatur, vt hœduli ſolent, quo ſanguis exeat. A gutture deinde vſq; ad caudam pellis leniter ſcinditur, ſciſſáq; cum propriis pennis à toto corpore ad caput trahitur, quo abſciſſo cum pelle reſeruato cruribúſq;, pauonẽ ipſum aromatibus ac odoriferis herbis refertum veru aſſabis, infixis tamẽ prius per pectus chariophyllis, inuolutóq; collo lineo albo, continue aqua humectato, ne omnino deſiccetur. Coctum pauonẽ ex veru exemptum, propria pelle integes, & vt pedibus ſtare videatur, virgulas ferreas infixas tabulæ ad hoc fabrefactas, per crura ne cernantur, per corpus ad caput & caudam adiges. Sunt qui ad ludum & riſum, camphoram cum lana ori indant,

ignémq́, vbi ad mensam fertur inñciãt. Hoc Gellio non placet, qui ignẽ reformidat. Inaurare etiã pauonem assum & aromatibus conspersum bracteis aureis licet ad voluptatem & magnificentiam. Idem etiam fieri de phasianis, gruibus, anseribus, capis, ac cæteris auibus potest. Verum tarde concoquitur, parum alit, atram bilem auget, hepaticis ac splenereticis nocet.

In porcello asso.

PORcellum adhuc lactentem iugulato, vilósque cultro omnino acuto abradito. Per spinam deinde scĩdito, eximitóq; quicquid ĩ ventre habet, iocusc̃la eius cum larido, allio, cúmq; odoriferis herbis minutim concidito, tritum caseum, oua agitata, tunsum piper, crocum in puluerem redactum cum superioribus bene miscето. In porcellũmq; omnino ita inuersum, vt quod intus erat foris sit ĩdito, ac claudito nec excidat. Coqui in veru, aut super craticulam lento igne non intõ mode potest, vt omnia pariter esui bona sint. Dũ coquitur aceto, pipere, croco, simul mixtis cũ saluiæ, aut rosmarini, aut lauri ramusculis sępe aspergẽda est. Idem etiam fieri ex anserе, anate, grue, capo, pullastra, potest. Male hoc & parum alit, tarde concoquitur: stomacho, capiti, oculis, atq; hepati nocet. Oppilationes facit, calculum creat, pituitam auget.

Pullus in agresta.

PVllum cum salita carne decoquito, vbi semicoctus fuerit, grana vuæ sublatis è medio vinaceis in cacabum feruẽtem indito: petroselinum & mentam minutatim condito: piper & crocum in puluerem conterito. Hęc omnia in ca-

cabum, vbi pullaſtra cocta fuerit conijcito: ac patinam ſtatim facito. Hoc obſonio, quo nō ab re B. Poggius me etiā inuitato frequenter veſcitur, nil ſalubrius. Admodum enim alit, facile concoquitur, ſtomacho, cordi, hepati, renibus conuenit: ac bilem reprimit.

Pullus aſſus.

PVllum bene depilatū exinanitum & lotū aſſabis, aſſo atq; in patinam impoſito antequā refrigeat, aut ſuccum mali medici, aut agreſtā cū aqua roſacea, ſaccaro, ac cīnamo bene trito infundes, cōuiuiſq; appones. Hoc Bucino nō diſplicet, qui acria, ſimul ac dulcia appetit, vt bilem reprimat, qua excitatur, & corpus obeſat.

In pulpam vitulinam.

EX coxa vitulina carnē macrā abſcindito, abſciſa in fruſta oblōga & ſubtilia cōcidito, batuatóq; cum gladiolo coſta, ita ne reſcindatur, ſtatimq; ſale & fœniculō trito ſuffundito: amaracum deinde ac petroſelinum cū larido bene conciſum, & aromatibus ſparſum ſuper pulpas extendito, eáſq; ſtatim inuolutas in veru ad ignem ponito, ne nimiū deſiccētur caueto, coctas cōuiuis ſtatim appones. Multū aler, corpus ſolidum redder, paucarecrementa relinquet.

In pulpam Romanam.

CArnē vitulinā in fruſta nō maiora ouo ita cōcidito, ne alterū ab altero reſcindatur, ſalémq; ac coriādrū, aut fœniculū tritū ſtatim inſpergito, aſperſam īter duas tabulas aliquātulū oppri mito. Veru deinde traiecta cū theſſella laridi, ne ſe contingant: néve nimiū deſiccentur, ad ignem voluito, donec coquantur. Multi hoc eſt & groſſi

alimẽti, tarde etiã concoquitur, & aluũ aſtrĩgit.

Eſitium ex pulpa.

EX coxa vitulina pulpam accipito, eámq; vel cum adipe eiuſdem, vel cum larido minutatim concidito. Amaracum & petroſelinum contundito, vitellum oui cum caſeo trito, tudicula agitato, aromata inſpergito, corpus vnum facito ac omnia cum ipſa carne miſceto. In omẽtum deinde vel porcinum, vel vitulinum teſſellatim inciſum, hoc pulmẽtum ad oui magnitudinẽ inuoluito, ad focum in veru lento igne decoquito, mortadellam vulgares hoc eſitium vocant, quod certe parum incoctum q̃ nimium ſuauius eſt. Tarde ob hanc rem digeritur, oppilationes facit, calculum creat, cor tamen & hepar iuuat.

Eſitium ex iecore.

IEcinora porcina vel quorũuis animaliũ pauſulum elixa tero, eo modo quo caſeũ ſoles. Porcinũ deinde ventrẽ cõdito ad quantitatẽ iecinoris, tãtũmq; caſei veteris, amaraci, petroſelini, paſſularum, aromatum contritorum, cum duobus ouorũ vitellis admiſceto, quãtum ſatis eſſe putaueris. Ex his in vnum redactis ad magnitudinẽ nucis pilas facito, omẽtóq; ĩ voluto, ac vbi voles, in ſartagine cũ larido frigito. Lentã & paruã coctũrã requirunt. Tomacula hæc vulgus appellat, quæ fortaſſe melius omacula cũ inuoluta omento fiant dicerentur, vel tomacla, vt Martiali placet.

Farcimina.

PVlpæ vitulinæ atq; adipi ſuillæ bene tunſæ critum caſeum, tum veterem, tũ pinguem aromata bene tunſa, duo aut tria oua tudicula agitata, ſalis tantum quantum res ipſa requiret, croci

quo crocea ſint, oīa admiſcebis, admixtáq; in īteſtinū bene lotum, & per quā tenuatim productam inīcies. Coctura in cacabo requirūt. Bona non niſi biduo durant. Seruari tamen in dies. xv. aut plures poterunt, ſi plus ſalis & aromatum addideris, ſiue ad fumum deſiccaueris.

Lucanicæ.

SI voles bonas lucanicas, carnē macrā & pinguē ſimul ex ſue cōdito, ablatis oībus fibris ac neruis. Quod ſi caro decē librarū fuerit ſalis librā vnā, fœniculi bene mūdi vncias duas, totidē piperis ſemitunſi admiſceto, cōfricatóq;, per diem hęc in mēſula finito, Sequēti in inteſtinū benemundum inīcito, & ſic ad fumum ſuſpendito.

Gelu in patina.

SI voles duas patinas eius pulmēti, quod vulgo gelatinam vocamus. xl. pedes veruece-os excoriatos exoſſatóſq;, in aqua recēti per tres aut quatuor horas finito, lotos ī cacabum, vbi aceti acerrimi albi metreta vna, vini albi altera, aquę duæ inſint impones, tātum ſalis addendo quātum ſat eſt. Facito deinde efferueat lento igne. Deſpumare etiā diligenter memento vbi ſemicocti fuerint, piperis rotundi, piperis oblōgi, cinnami, ſpicinardi quantum ſatis erit infringito, potius quā cōteras. In cacabū mq; īdito, vt vnà tādiu efferueant, donec ad tertias deuenerīt. Pedes tū eximito, iúſq; efferuere iterū ſinito, decē ouorū albamēta rudicula tādiu agitato, donec verſa in ſpumā videātur. Ebullire ſimul tātiſper hæc debēt, quoad ſemel aut bis cochlearī inuolueris. Exēpta ex cacabo ſtatim ſacco lineo bis aut ter colato. Tale ius in patinas vbi pulli, aut hœdi, aut capi bene cocti,

& fruſtatim diuiſi, nec humecti, caro ſit, īdito: inq; frigido & humido loco tamdiu ſinito, quoad oīa gelu concreta fuerint. Ex hac patina nil comedat Voconius meus, ne bilem qua exagitatur, cum ſuo magno malo augeat.

Hœdus in allio.

INtegrum hœdum, aut quartam partem, teſſellis laridi, &.ſpinacis mūdi, aliis circūquaque impactis, veru ad ignē voluito. Humectatóq; frequenter cū ramuſculis lauri aut roſmarini: ex hoc quod nunc ſcribam condimento, Cum agreſta cúmq; iuſculo pingui duo vitella oui bene agitata, duas ſpicas alij bene tunſas, modicum croci, parū piperis miſceto, in patellámq; īdito. Inde (vt dixi) quod coquitur aſpergito. Coctum in patinā ponito, partémq; condituræ infundito: ac petroſelinum minutatim cōciſum inſpergito. Hoc obſonium bene coctum cito comedi debet, ne refrigeſcat. Hoc non edat Caculus, quia oculos hebetat, venerem etiam demortuam excitat.

Pulmentarium in carbone.

CArnem maçram ex coxa vitulina in buccellas non nimium ſubtiles conciſam cultri coſta contundito, ſale deinde & fœniculi ſemine bene trito vtrinq; aſperſam inter duas tabulas per dimidium horæ comprimito. inde in craticula ad carbones concoquito, in vtramque partem crebro vertēdo, addendóque teſſellas laridi, ne igne inareſcat. Coqui nō admodū hoc pulmentarium debet, calidū item conuiuis apponatur, quo magis appetētiā & deſideriū bibendi excitet. Hoc Bibulus vtatur, qui ſitim in ſe demortuā quærit.

In iecuſculis.

IEcuſcula aut ſuilla aut ex quouis animali ad magnitudinẽ nucis aperta,inſperſáq; ſale,foeniculo,& aromatibus dulcibus ac bene tritis,omẽto vitulino aut hœdino ſeparatim inuolues:ad focũq; nõ nimiũ decoques,ac cocta ſtatim comedes.

Succidia in carnem.

CArnẽ ſalitã lardo intertextã,ĩ teſſellas cõcides,cõciſam in ſartagine nõ admodũ friges,frictã,aceto,ſaccaro,cinnamo,petroſelino,minutatim cõciſo aſperges.Idẽ eriã fieri de perna ac ſumine poteſt.Sed hęc ſucco citri vel malarãcĩ ſuffundi amant.Clamat in hãc opinionem Bibulus,& ſine acredine,quo vehementior excitetur ſitis,hæc deuoranda affirmat.

In turdo.

UBi turdum aſſaueris,eo modo quo conuenit,amygdalas bene tunſas,ſaléq; inſperſas,cum agreſta & iuſculo miſcebis:modicũq; gingiberis & cinnami inſperges.Mixta hæc oĩa per cribrum ſeraceum in cacabum tranſmittes.Vbi modicum ebullierint,in ollã in quã turdos aſſos repoſueris infundes.Sunt item qui ſatius dicunt in aſſos turdos vel malarancĩa exprimere,aromata dulcia inſpergere.

In caput vitulinum.

CAput vitulinũ aut bubulinum aqua calida depilato,vt ſuem conſeuiſti,ſi elixũ voles:vbi coctũ fuerit in alliatũ mergito,ſi aſſum placuerit,repletum aromatibus,allio,ac pleriſq; odoriferis herbis,in furno decoquito.

In cerebrum vitulinum.

EX capite elixo ac cocto cerebrũ erues,cum quo duo vitella ouorũ,tudicula bene agi-

tata,modicũ piperis,parũ agreſtæ:ſalis quantũ ſat erit,miſcebis.Mixta hęc oĩa in ſartagine cũ liquamine tãtiſper friges,donec quod breui fiet,cõcreta ſimul fuerint.Comedi cito hoc pulmentarium debet:vbi refrixerit,nil inſipidius.Hĩc eſt quo me Palellus hoſpes crebro in cœnã vocat,vbi huiuſce modi patinam condĩt.

In ficedulas.

HIcedulas implumes,ac nullibi cõminutas aut exenteratas,in folio vitis cum modico ſalis,tœnicula,aclaridi inuolues:inuolutáq; cinere calido,& carbonibus integes.Ante dimidium horæ coquentur.Aſſas ſi voles,quaternas ſimul deuincies circa veru capite & pedibus:ne ſi trãſfixæ fuerint,nil habeas qđ comedas.Sunt qui in extrema coctura,laridum his inſtillent.

Patina catellonica in perdices.

PErdicis aſſæ ac prope coctæ,alas & pulpam circũquaq; abſcindes,indeq; in locum modicum ſalis,aromatum,chariophyllorum contuſorum,ſuccus citri aut malarancĩ,quo melius ſimul hæreant,miſceri his debet.Inuoluatur tum cito neceſſe eſt,ac calida deuoretur,oportet.Hoc cibo Gallus noſter frequenter veſcitur,quãuis catelonicorum acerrimus ſit hoſtis.Odit enim genus hominum,non patinas.

Liquamen.

OMentum ſuis,dum recens eſt minutim conciſum ad caſtaneæ magnitudinem,ſale multo aſperges ac cõtũdes:cõtuſum p diẽ in tabulato ſines,ſequẽti in aheno ad ignẽ ſi centũ librarũ erit cum duabus aquę metretis decoques,lẽto igne eſ ferueat:neceſſe eſt,donec bene liquerit.Cola dein

ceps colabis,capiéſq; qđ in aqua natabit. Inditū li quāmē ſeriā loco ſubterraneo p ānū cōſeruabis.

In ventriculum vitulinum.

VItulinū ventrē in angulo leniter perforato, ſtercúſq; ac ſordes oēs eximito,ī lotū vētrē hęc q̄ dicā indito,ex caſeo veteri oua q̄tuor bene facta,parū piperis leniter tūſi,croci modicū,paſſu las integras,petroſelinū,amaracū,mētā cōciſam. Mixta oia & in vētriculū clauſa in cacabo bene co quantur.

Perna.

DIgito cultrū ī mediā pernā,quę(vt Varroni placet)à pede dicta,olfactúq; ſi bene olebit, bona erit perna,ſin ſecus,reiiciēda eſt. Bonā in vino albo,aut aceto decoquito. Sunt q̄ tātūdē aquæ addēdū dicāt,maxime vero Publius,q̄ vinū non bibit,hi certe fallunt. Suauior eſt in vino tātū vel aceto,& diutius durat. Nō eſt coquēda perna,nec eſt iure eximenda,niſi vbi refrixerit.

Sumen ex lingua.

SOnſumen admodum pingue,ſed rubeum coquatur eo modo quo perna,ſed melius aliquātulum. Hāc quoq; cocturā vult lingua,quāto pinguior,tanto melior eſt. Eadem ferè & de reliqua ſuccidia ratio.

In paſtillum gallinaceum.

CRiſtas pullorum trifariā,iocuſcula quadrifariā diuidito,teſticulos integros relinquito, laridum teſſellatim concidito, nec tundito. Duas aut tres vncias vitulinæ adipis minutatim concidito,aut loco adipis medullam bubulā,aut vitulinā addito. Gingiberis cinnami,ſaccari,quātum ſatis erit ſumito. Hæcq; omnia cum ceraſis acribus ac ſiccis ad. xl. miſceto, inditóque in

paſtillum ad id apte ex farina ſubacta factū. In furno aut ſub testu i foco decoqui poteſt. Semicoctū vbi fuerit, duo vitella ouorū diffracta, modicum croci & agreſtæ ſuperinfudes.

In pipionem exoſſatum.

PIpionem exinanitū & bene lotū, per diē ac noctē in aceto acri ſines, lotū deide ac repletū, & aromatibus & herbis elixū ꝓ libidine, aut aſſum facies. Vtrouis modo ſine oſſibus inuenies.

Ex ſolo pipione duo fiunt.

PIpionē ſine aqua ita appoſite deplumato, ne pellē frāgas. Exenterato deinde cutem integrā auertes ac diriges, directā optimo farcimine replebis. Integer tum oīno videbit. Verū pipionē hoc modo aſſum, frictū, elixū, facies. Aſſum, ſemicoctū, ſale ac trito pane aſperges, inūgeſq; leniter vitello oui, vt cruſtā ꝓ cute faciat. Vbi incoctꝰ oīno fuerit, vehemēti igne ſtatim torreto, quo coloratior fiat, inde conuiuis appones.

Cibaria alba.

ALbarium album, quod aptius leucophagū dicetur, hoc modo pro. xij. conuiuis cōdies. Amygdalarū libras. ij. per noctem aqua maceratas, ac depilatas in mortario bene tundes, inſpergendo modicum aquę, ne oleum faciant. Deinde capi pectus exoſſatum in eodem mortario contéres, indeſq; excauatum panem, agreſta prius aut iure macro remollitum. Gingiberis præterea vnciam, ac ſaccari ſelibram addes, miſcebiſq; hęc oīa ſimul, mixtáq; per excretorium farinaceum in ollam mundam trāſmittes. Efferueat deinde in carbonibus lento igne facies, cochlearicq; ſæpe agitabis, ne feriæ adhęreat. Coctum vbi fuerit, aquę re-

ſaceæ vncias tres infundes. Ad menſámq;, aut in patinis vbi caro fuerit, aut ſeorſum, ſed minoribus mittes. Quod ſi in campos fundere iſtitueris, quo lautius videat, malipunici grana ſuperinſpergito. At verò ſi in duplicem conditurā diuiſum voles, partem vitello oui ac croco, ſimul cum modico agreſtæ confuſo colorabis, quā quidem a colore geneſtinā appello. Reliquā partem quæ alba eſt, ita conuiuis (vt dixi) appones. Hoc ego condimentis Apitianis antepoſuerim ſemper. Neq; vlla ratio eſt cur gulæ maiorum noſtri præferantur. Etſi enim ab illis in omnibus ferè artibus ſuperamur, vna tamen gula non vincimur. Nullum em̄ in orbe terrarum irritamentum gulæ eſt, quod nō huc tanquā ad gymnaſium popinarium trāſlatum ſit, vbi acerrime de cōditura obſoniorū oim diſſerit. Quē coquū dij immortales Martino meo Comēſi conferes? à quo hæc quæ ſcribo magna ex parte ſunt habita. Carneadē alterū dices, ſi de rebus p̄poſitis ex tēpore diſſerentem audieris.

Cibarium album carellonicum.

HArinā optimi riſi cum duabus metretis lactis caprini in cacabo ad ignē ponito, p̄culflāma, ne fumum concipiat. Pectus deinde capi eodem die mortui ac ſemicocti in quadā quaſi ſubtiliſſima fila diuidito: inditáq; in mortarium duobus eo amplius tribus ictibus piſtillo contundito. Vbi lac dimidium horæ efferbuerit, hoc idem pectus in fila redactum cum libra ſaccari indes, effer uer éq; horas quatuor patieris, agitādo ſemper cō ditura cochleari, cui hærebit vt terebinthina, vbi decoctum fuerit. Aquā poſtremo roſaceā vt in ſuperiore infundes, patináſq; facies. Nec erit ab re ſi

ſaccari aliquid inſperges. Nulli em̃ cibariorũ (vt aiunt) ſaccarum aduerſat. Ad hoc Galbes noſter Rizonem & me ſæpius inuitauit. Aderat & Tridẽ to, qui ſe nil vnquã lautius comeſſe aſſeruit.

In conſumptum.

Heri ius conſumptũ, aut ex capo, aut ex phaſiano, aut perdice, aut ex capreolo, aut pipionibus, aut ex colũbis ſyluaticis põt. Si ex capo voles, cacabũ ſumes, q aquę metretas quatuor cõtineat. Hũc capũ fractis ac cõminutis oſſibus indes cũ vncia ſuccidię macrę, piperis granis. xxx. cinnamo pauco nec nimiũ tũſo, tribus vel quatuor chariophyllis, ſaluię lacerę trifariã folijs quinq;, lauri duob⁹. Sinito hęc efferueãt horis ſeptẽ, vel donec ad duas ſcutulas vel min⁹ rediganť. Caue ſalẽ indas, aut ſalita ſi ęgrotãtium cauſa fiet, parũ aromatum nil vetabit, quo minus ęgroto etiam apponatur. Senibus hoc & valetudinarijs detur.

Iuſculum croceum.

Vitella ouorum. xxx. agreſtã, ius vituli, aut capi, parum croci, modicum cinnami in catinum ſimul frãgito, ac miſceto. Mixta per cribrũ excrementorium facito in ollam tranſeant. In hac curato vt in carbonibus: procul flamma, ne fumum concipiat, decoquantur. Miſcetóq; ſemper cum cochleari, donec craſſum fieri incipiat. Tunc enim à foco ablatum, conuiuis decem percommode apponitur. Spargi aromatib⁹, dum in patinis eſt hoc iuſculum debet.

Iuſculum album.

Amygdalarum libram depilabis ac tũdes, aquam inſpergendo ne oleum faciant: his deinde albamẽta ouorum. xx. panis albi ac remol

liti parum,modicum agreſtæ ac gingiberis albi, iuris quātum ſat erit addes,ac contundes,omnia ſimul bene miſcebis.Mixta,per cribrum ſetaceum facies,in cacabum tranſeant,coquanturq; eo modo quo ſuperiora,

Iuſculum viride.

CApito illa omnia quæ in primo iuſculo continentur,præter crocum:hiſq; bacas & modicum petroſelini,aliquot tritici folia,ſi tū viridia erunt,tunſa addes,per cribrum trāſacta coques eo modo quo ſuperiora.

Cibarium quod vulgo zanzerellas vocant.

OVa ſeptem,ſelibram caſei triti,panē itē tritum tundens ſimul miſceto,inditóq; in cacabum,vbi fiet ius croceū,quando feruere occipiet. Vbi bis terue cochleari cōuolueris,patinas facies: cito enim coquitur.

Cibarium viride.

CIbarium viride eo modo quo antè dictū condies:ſed pro croco herbas indes,quas in iuſculo viridi commemorauí.

Cibarium in bolis.

QVæ ante dixi ſumes eadē,vti veles aut alba,aut crocea,aut viridia facies. Duriora ſunt hęc aliquātulum,& in cacabum feruere occipientē cochleari paruo ſigillatim deponatur.

Cibarium album.

ALborem ouorum,panem album & tritū, caſei modicū,cū lacte amygdalino miſceto:inditóq; in cacabum feruere occipientem, ex iure vitulino,aut capi prępinguis,ac eo modo quo ſuperiora coquito.

PLATINAE DE OBSONIIS LIBER VII.

VIlā induſtriā, non altilia ſolum, ac ſyluatica animalia, verumetiā inanimata quędā fecere, vt legumina, boleti, tubera. Herbę enim nōnullę tum hortenſes, tum ſyluestres, quę a philoſophis interveneta reponuntur. Verùm prius meo inſtituto de vi & natura iſtarum rerum mihi dicēdum eſt, quā de cibariis, quæ ex eiſdem fiūt dicere incipiā. Neq; certe à reipſa alienum putarim, præcipue cum ordo eſitiorum hoc requirat de eo farre & hordeo aliquid dicere, quo in cibariis, vtimur, quāquam cum de pane diceremus breuiter eorum genera ſunt explicata.

De hordeo.

HOrdeum frumēti genus eſſe, ſatis in primo libro diximus, cuius vis temperata habet. Hinc eſt quod parum alit. Aqua cum eo decocta, addito vel melle vel glycyrrhiza, contra ægritudines a nimio calore prouenientes plurimum facit. Hoc etiam frequenter (vt infra apparebit) in cibariis veſcimur. Amilum item ex hoc fructum, pectori non incongruit.

De farre.

HAr, quod aliqui adoreū, aliqui adorei genus dixerunt, tēperatum eſt. Facile concoquitur: abſtergit: refrigerat eius frequens vſus hepatis ac ſplenis, fibris laborātibus ex calculo, veſicæ & renibus nocet.

De amilo.

AMilum, quod ĩter frumẽta boni ſucci Celſus cõmemorat, id eſſe putarim, qđ medici noſtrorũ tẽporũ mutata litera, hamidũ vocãt. Cõditum in amygdalis & ſaccaro, epilotum lenit & pectus, tuſſim ſedat, ſanguinẽ tũ non bonũ generat.

De ſimila.

SImilã fieri è tritico loto, ſicco, ac leniter mola diffracto, dicunt medici. Aſſerũtq; cibaria ex hoc meliora fieri cẽ quæ ex amilo fiunt. Calorem enim & ſitim ſedant, hepar refrigerant.

De alica.

ALicam Celſus inter fruges boni ſucci cõmemorat, vt triticum, ſiliginẽ, orizã, amilum, quæ quidem & panificia appellat. Ex alica tamen oriza & ptiſana fieri optimas ſorbitiones & pulticulas dicit (vt Columellæ placet) ex hordeo (vt Celſo) exoriza, quod deriuatum videtur. Sunt tamen qui hoc latinum & non externum putent.

De riſo.

RIſum, quod ego antiquo vocabulo orizã appellatũ puto, calidæ ac ſiccę vis eſt. Et ob hãc rẽ multũ alit, maxime ſi cũ amygdalis tũſis, lacte & ſaccaro, (vt poſtea dicetur) cõditũ fuerit, decoctum ĩ aqua pura ventrem conſtringit. Nocet tamẽ frequẽs eius vſus dolore alui laborare ſolitis.

De panico

MAli ſucci habentur panicũ, miliũ, ac legumina fere oĩa. Panicũ (vt ait Plinius) dictum eſt, quod paniculis inuoluat. Panico præcipue Aquitania vtitur. Põtica gẽs nullũ panico præferũt cibum. Abundat & hoc circũpadana regio. Panicũ tritum & pro cibario ſumptum ſimplex, vẽtrem aſtringit, cum lacte coctum multum alit.

De milio.

Millium & panicum terrā emacrant, & ob eam rem inter vites & arbores frugiferas ſerēda non ſunt. Aethiopes non aliā frugem q̄ milī, hordeiq; nouere. Gaudet & milio Campania. Purgatur mortario & piſtillo, vt alia multa. Purgamenta appludā ruſtici vocāt. Ex milio fit puls, & panis præ dulcis, quo Ciſalpini ac maxime Inſubres vtūtur. Milī è muſto ſubacti præcipuus vſus ad frumenta eſt: in annum ſiquidem durat. Milī vſus panico deterior habetur. Siccum enim & frigidum eſt, ac tarde cōcoquitur, id male alit.

De faba.

Faba inter legumina, quæ à legendo ſunt dicta, maximus honos habetur. Quippe ex qua & panis & lomētū fit à faba in ſacrificiis. A pulmētario fabaceo Pythagoras abſtinuit, vel quod his morruorum animę (vt ipſe aſſerebat) prodomicilīs vterētur: vel quod is cibus inſtatione ſua tranquillitatē mētis quęrētibus mirum in modū cōtrarius ſit, ac libidinem excitet, quam græci hoc eſt, in teſticulis fabis ſimilibus eſſe dicebāt. Sola faba inter fruges exeſas etiam creſcente luna repletur. Aqua marina aliáq; ſalſa non percoquitur. Prima leguminum ante hyemem ſeritur. Quamquam Maro vere ſerendam dicat. Aquas in flore maxime cōcupiſcit: vbi defloruit, exiguas deſiderat. Faba in Aegypto ſpinoſo caule naſcitur, contra crocodili edacitatem. Fabæ vis frigida eſt, viridis ad humiditatem tendit, quæ ſtomacho nocet, ſicca tamen peior eſt. Inſomnia quouis modo in cibum ſumpta vel mala facit. Aromatibus conſperſa, minus lædere putatur.

De cicere.

CIcer salsilaginosum est, ideo solũ vrit, nec nisi madefactũ pridie seri debet. Plures habet differẽtias, magnitudine, colore, figura, sapore. Arietino capiti persimile est. Rubeũ nigro & albo calidioris vis est. Tẽperatius nigrũ habetur. Eorũ iura quibus & remollita sunt pectori ꝓsunt, splenis atq; hepatis oppilatiões tollũt, calculũ frãgũt renes ac vesicã purgãt vocẽ clariorẽ reddũt, venerẽ ciẽt, lumbricos è vẽtre ablgunt. Recẽs cicer stomacho ac intestinis nocet, & os male olere facit.

De cicercula.

ESt & cicercula minutum cicer, inęquales angulos habens veluti pisum. Dulcissima quæ eruo similis est, firmior quę nigra & ruffa, quã quę alba. Virtute in quibusdam ciceri similis est.

De piso.

IMpatientissimũ frigoris pisum habetur, ideo in apricis seri gaudet, ad austrum verno tempore facili ac soluta terra. Dulce est & minus, (vt ait Gellius) q̃ faba, inflat ac nocet.

De phaseolo.

PHaseolũ vel phasellũ, quẽ vilẽ Maro appellat, hãc denominationẽ à Phasello insula, nõ ꝓcul mõte olympo posita accepisse scribit Apuleiꝰ. Vim calidã & humidã habẽt phaseoli, quorũ vsus aluum lubricat & obesat, vrinã mouet. Pectori ac pulmoni prodest. Caput tamen crassis & perniciosis humoribus replet. Insomnia & ea quidem grauia inducit. Eius frigiditas & malitia leniri aliqua ex parte potest, origano, pipere, sinapi ĩsperso. Vinum merũ potest phaseolos bibendũ omnino est.

De lente.

LEns vt piſum ī vere ſeritur. Amat lẽs ſolum renue magis q̃ pīgue, cœlum vtiq; ſiccū. Eius duo ſunt gña. Alterū rotūdū nigriúſq;. Alterum ſua figura ī lẽticulę nomẽ trāſiens, frigidę ac ſiccæ naturę habeť. Cortex aluū ſoluit, medulla aſtringit. Difficulter cõcoquitur, atrā bilẽ generat, & leprā facit. Inſtat, cõdẽſat, cerebro ac pectori nocet, oculos hebetat, venerẽ reprimit. Corrigi eius malitia hoc mõ poteſt. Primā coctura abñcito. Secundę acetū, aromata addito, nõ erit etiā inſalubre farinā hordei lẽti ī cacabo miſcere, vt bene ac multum alat. De vicia & eruo.

QFdica, vicina, cicercula, eruū, farrago, pecorū magis q̃ hominū cauſa ſunt iuẽta. Eius tamẽ vſus vim medicamẽti habuiſſe literis ſuis D. Auguſtus oſtẽdit. Eius em̃ vis tuſſim lenit, ac pectori prodeſt. Hoc rouilium vulgo appellant.

De lupino.

LVpini ſatio terras lętiores facit, vbi caule ſurrexit ac florẽ emiſit, ad ſolẽ cõtinuo heliotropij more vertitur. Hoc vice clepſydrę nubilo cœlo ruſtici vtũtur. Nullo īpẽdio cõſtat lupinus, neq; em̃ ſationẽ aut rũcationẽ exigit. Primus oĩm ſeritur, vltim⁹ tollit. Vtrũq; ferè Septẽbri mẽſe, ter ī anno floret, lectū cõdi ad fumū amat. Eius vis calida eſt & ſicca. Maceratus frigida aqua ſalitúſq; homini ī cibo eſt. Amarus medicamẽti vicẽ pręſtat. Impoſitus em̃ puerorū vẽtribus cõtra lũbricos p medicamento habetur. Valet itẽ cõtra omnẽ oppilationẽ, ægre tamẽ cõcoquitur, humores etiā crudos & malos efficit. De canabi.

SEritur & canabis ipſa vt linum, decorticata poſt vindemiā funes ad vſum pręſtat. Aiũt

canabim ī Alabādica ferularū vicē in plagarum vſum prębere, adeo magna ī regiōe naſcit. Ex ſemine canabis tūſo cibaria quędā fiūt, quę & ſtomacho & capiti, ac denicq; mębris oīb⁹ plurimū nocēt.

De ſambuco.

SAmbucus alterū genus habet magis ſylueſtre, qđ alij chamæcten, alij helion vocant. Flos eius ī cibarijs ſumptus, hepaticis, ſplenęticis, cardiacis, atcq; hydropicis ꝑdeſt. Acinū vero quo & capilli cani tīgūtur, potū ex aqua vrinā mouet. Folia in vino pota, ſerpētū ictibus reſiſtūt. Aqua ī qua folia macerata fuerit ſparſa per domum, pulices necat. Decoctio itē foliorū ſparſa muſcas necat.

De cucurbita.

CVcurbita in vētrē plerūcq; creſcit, nōnunquā vero ī anguineā formā. In locis humectis naſcitur. Libertate pēſili gaudet. In lōgitudinē nouē pedū creuiſſe quōdā lectum eſt. Veteres medici diffiniuere cucurbitā eſſe congelatā aquā. Eſt ēm humidæ ac frigidę virtutis. Nam in cibum ſumpta & ſtomachum relaxat, & bibēdi deſiderium extinguit, ac aluū mollit, inteſtina lędit, quo longiores ſunt, eo ſalubriores habētur. Quę ī vētrem creuere deſiccatæ ad fumum, euacuatæcq;, horrei vſum ruſticis ī cōdēdis hortēſiorū ſeminibus prę-ſtāt. Cucurbitæ etiā vbi tenellæ ſunt, abraſa leniter ſuperiore cute, cōciſæcq; in anguineam formā ac deſiccatę ruſticis hyeme cibaria præſtant.

De atriplice.

ATriplicem eſſe putarim ego, quod ruſtici ſpinachium vocāt, a ſpinis credo quas in ſemine facit. Eſt enim holus frigidæ & humidæ ſubſtātię, amplius tamē ab humoribus poſſidet. Sūt qui

velint atriplicem non esse quod spinachium vocant, licet similitudinem habeat, & eandem prope vim. Nam & aluum mollit, & ictericis hoc est auriginosis, ab aurisimilitudīe, ob sparsum fel (vt ait Varro) prodest. Calidum hepar refrigerat, bilem incensam reprimit.

De rapo.

RApum, quod variare genus, lectū est, à Democrito tāquā humano corpori cōtrariū dānatur. Ex eo em̄ putat inflatiōes stomachi excitari. Cōtrà Diocles, Itémq; Dionysius propter eius virtutes etiā necessariū existimat. Cum em̄ calidū sit & humidum multū alere, & obesare putatur. Geniturā augere, maxīe vero si sub cinere & carbonibus coxeris. Non erit etiā insalubre, si prima abiecta decoctiōe secundo elixaueris, additis aromatibus, quę eius inflationē, tollūt. Bene cocta vrinā ciēt, ardorē tollunt, sitim extīgūt. Cōtrà vero incocta, inflationē & oppilatiōes generant. Rapi tostum cum adipe tunsum, articulorum dolori medetur, & frigus à pedibus abigit. Aqua ī qua discocta fuerint, frigidis podagris salubre fomentum præstat. Cauendum est dum rapa colligimus, ne erucæ bestiolæ quædā venenosæ insint, quas gręci ἔρουκας vocant. Has necare mulierē menstruo laborantē asserit Columella, si solutis crinibus & nudo pede vnumquemq; hortum ter circumeat.

De napis.

NAporū plura sunt genera, neq; vna eadémque in omnibus virtus est. Napi in altitudinem tendentes, qui & corinthij diruntur, terrę maiore ex parte prominent. Hi seri ī locis deuexis & siccis amant. Liothasij vero frigoris patientissimi

ſunt. Apud Italos olim amiterninis palma dabatur, inde marſis, tercia (vt ait Plinius) noſtratibus, id eſt, ciſalpinis. Napiões (alius tamē alio minus & maius) calidi habētur. Guttur & pectus in cibum ſumpti leniūt. Aluū inflāt, ac venerem ciēt, Genetrare eorum frequens vſus pituitam putatur.

De blito & bleta.

BLitum inter hortēſia, holeris leuiſſimū genus eſt. Hoc ego biſariā diuidi crediderim, cum & nigrum ſit & cādidum. Nigrum capite ferè exit, ut bulbus, caule, vt lactuca. Neq; vlla ferè hortēſis herba latitudine maior. Quidam bliti naturā inertem, & ſine vi putarunt, & ſi aluum vſq; ad bilē plęrūq; cōturbet. Nimia fœminarum menſtrua in cibo ſumptū ſedat. At bleta quæ alba eſt, quæq; medium temperamentum ſortitur, hepati cis atq; ſplenericis cum aromatibus dulcibus, quę ſalſedinem eius leniāt, vtiliſſime datur. Ardores item æſtatis releuat. Faſtidio languidos ad cibum reuocat. Nutrientes fœminas plurimo lacte ſplet. Eſa cum iure proprio, aluum mouet: eo vero abiecto, ſola eſui ſumpta conſtringit.

De braſſica.

BRaſſica, quā eandē & cauliculū & caulē licet appellare, quod caule (qui vulgo thyrſus dicitur) præcęteris creſcat, oībus holeribus (vt Catoni placet) anteſtat, maxime vero lotio, qđ pluribus in rebus ſalubre eſſe oſtēdit. Sexcētis ferè annis medicina braſſicę vſum populum Ro. idē Cato tradit. Nōdum enim in vrbem cōuenerāt medici, qui ſanandi facultatē, peregrinam quidem, in artę poſtea redegere. Inuēta tum pigmēta ſunt, & his pretia addita, quę vellēt. Cęterū ruſtici illi

ac militares viri glorioſas cicatrices gratuito ho-
lere curabãt, hortũ colẽtes ad ſaluti & cibũ. Gene
ra braſſicę tria facit Cato. Vnam ex cẽtifolij caule
magno, quæ Pythogorica dicitur. Alterã criſpo
folio, quã appianã vocãt. Huic ego ſelinadã, quæ
in agro Veronẽſi naſcitur, & Capranicẽſem cõtu
lerim. Tertiã minutis caulibus leuem, tenerã, quę
minime probatur. Seritur braſſica toto anno, æ-
quinoctio & autumno trãſſertur. Cimã vere præ
ſtat, quã quia Druſus faſtidiuit à Tiberio patre i-
crepitus eſt. Sunt & æſtiui autumnaléſq;, mox hy-
berni. Iterúmq; cymę. Nullũ genus holerũ æque
fertile eſt, ſua ſe fertilitate cõſumit. Eſt & braſſica
ſylueſtris triũ foliorũ D. Iulij carminibus militari-
bus iocis pręcipue celebrata, qua milites in obſi-
dione dyrachina, vt in militaribus exprobrationi-
bus apparet vſos crediderim. Lapſana em̃ hoc ge
nus braſſicę ipſi appellabant. Calidę & ſiccæ natu
ræ braſſicã eſſe cõſtat, & ob hãc rem atram bilẽ au
ger. Mala inſomnia facit. parum alit, ſtomacho pa
rum, capiti atq; oculis propter exhalationem mul
tum nocet. Hyeme ſi cum carne pingui coquatur
q̃ æſtate tolerabiliores, purgare tamen pituitam
aiunt, guttur lenire, vocem clariorẽ facere, ſi cum
primo iure ediẽ. Abiecto primo, ſi ſecũdo coquat,
aſtrĩgit vt bleta. Affirmat Ariſtoteles ĩ proble-
matibus, nil æque ebrietati mederi q̃ braſſicã, vel
ſemen, quæ ſua vi diuretica, vinum altiora petẽs,
ad meatus vrinæ perducit. Valet & ſuccus eius
cum vino potus contra morſum rabioſi canis.

De farre in iure.

E ſimplicibus quibuſdã ſatis dictũ eſt, ad
cõditam nunc tandẽ me reuocant coqui.

Far mūdū & lotū ī iure, pulli diu coqto, cocti ptē in catinū trāfferto. Huic ouorū vitella tria dū aliquātulum refrixerit, cū croco diſſoluta indes, rurſumq; in cacabū trāſferes, & aromatib⁹ cōſperges.

Riſum in quouis iure.

RIſum condies eo modo quo far. Oua qdam ſubtrahiunt. Hoc in tuo ſit arbitratu.

Milium in patina.

MIlium cū aqua calida bene lotū, cū iure carniū lento igne diu coqto, cochlearicq; ſæpe miſceto, procul fumo, indito deīde croco, quo coloratius fiat, ad menſam mittito.

Cibarium ex pane trito.

PAnē tritū efferuere in iure carniū parū ad modū ſinito. Vbi ex igne paululū refrixerit modicū triti caſei ei⁹ aliqđ remolliti ī eūdē cacabū īdito ac miſceto, colore croceo grati⁹ hoc cibariū fiet. Iuſculū, qđ verzuſum vocāt.

OVorū recētiū vitella q̄tuor, ſemiunciā cinnami, ſaccari vncias q̄tuor, ex ſucco malarancij vncias totidē, aquæ roſaceę vncias duas, tudicula ſimul cōtuſa, ac ī vnū corp⁹ redacta, eo modo coques, q̄ iuſculū croceū coquēdū diximus. Nō erit etiā ab re crocū addere, q̄ grati⁹ fiat. Hoc genus cibarij æſtate præcipue ſalubre habeť. Multū em̄ ac bene alit, parum refrigerat, & bilem reprimit.

Puls fabacia ex faba fracta.

FAbā diffractā bene mūdā ac lotā ad focū pones. Vbi efferuere occeperit primā aquā exprimes, indeſq; tātū aquę recētis, vel duob⁹ digitulis emineat, addēdo tātū ſalis quātū ſat eſt. Procul flāma, ꝓpter fumū, & operta, tādiu ebulliat ne ceſſe eſt, donec cocta in pultem redigatur. Agitari

deinde in mortario & tãdiu miſceri debet, donec vnum corpus cõficiat. Rurſum in cacabum poſita calefiat, cũ tranſferre in patinas voles, hoc modo cõdies. Cepã minutim cõciſam, in olla feruẽti oleo coques, indeſq; modicum ſaluiæ, aut ficorum, aut pomorũ teſſellatim conciſorum. Hæc quidem ferue[n]tia adhuc, patinis fabacijs infundi debẽt. Sunt qui & aromata inſpergant.

Faba in frixorio.

HAbam coctã & reſolutã cum cepis, ficis, ſaluia, atq; alijs pleriſq; holitorijs herbis in frixorio, adipe, vel oleo bene vncto friges, in pinacáq; vel orbem extenſam in placentę formã, atq; aromatibus ſuffundes.

Cibarium ex piſo.

PIſum cum ſiliqua ſemel ebulliat facito. Exẽptum aqua frixorio cum teſſellis carnis ſalitę (& eius maxime, quæ macro pinguiq; diſtinguitur) indes. Velim tamen ipſas teſſellas modicum prius effrixiſſe. Addito deinde parũ agreſtę, modicum ſapæ, aut ſaccari, cinnami nonnihil. Hoc itẽ modo & phaſeolos coquito.

Cibarium ex carne.

CArnem macram, elixam, minutim cõcidito, cõciſam in iure pinguiter um per dimidium horę coquito, addendo prius excauatum panem ac tritum, modicum piperis, croci parũ. Vbi paululum refrixerit, oua diſſoluta, caſeum tritũ, petroſelinum, amaracum, mentam conciſam minutim, cũ modico agreſtæ. Mixta & ſimul agitata in eũdem cacabũ indes, cochlearí lẽte agitãdo ne cõglobentur. Idem etiam fieri ex iecuſculis & pulmonibus poteſt.

Cibarium ex inteſtinis.

LOta bene ſint ac munda inteſtina, recrementorum omnium receptacula, ad focū deinde in cacabum cum oſſe ſuccidiæ, quo ſapidiora ſint ponito, ſalē indes caueto. Vbi cocta fuerint, exempta in fruſta nō magna cōcidito. Mentæ præterea, ſaluię, ſalis, quātum ſat erit, tātum addito, facitoq; rurſum cum hoc additamēto paululum ebulliāt. Coctis & in patinas poſitis aromata inſperges. Sūt qui caſeum tritum ſuperfundant.

Cibarium ex inteſtinis trutæ.

INteſtina trutæ bene lota, ac ſemicocta, paulum piperis, petroſelini, mentæ, ac ſaluiæ, minutim conciſæ indes. Patinas vbi feceris, aromata inſperges.

Oua trutæ condita, vt piſa credantur.

OVa trutæ ſemicocta, ac ex cacabo exēpta, in fruſtula diuidito: & vt ius turbidū videat, pane excauatum cū eodē per cribrum ſetaceum trāſigito, aut ex iure piſorum, ſi ꝓ tēpore haberi poterit quātum ſat erit ſumito, cū hoc additis aromatibus, croco, petroſelino, ac menta conciſa: rurſum ipſa oua coquito, piſa edere te dices.

Cibarium ex lactuca.

BVrſum lactucæ medium, præſertim cū ouo cucurbitæ, agreſta coquito.

Cibarium ex malo roſeo.

MAla roſea à colore, vt puto, ſic appellata, cū iure carniū coquito. Vbi ꝓpe coctura fuerint, in eundem cacabum paululum petroſelini ac mentę cōciſę indito. Spiſſari ius excauato pane, vt in truta diximus, facillime poteſt. Patinis vbi inditum fuerit, aromata inſperges.

De ſimila.

SImilam in ius pingue & feruens agitatam continuo, cochleari vel rudicula impones. Ad dimidium horę ebulliat in carbonib⁹ neceſſe eſt, ꝑculflāma, ne fumū cōcipiat. In ſcutellas deinde impoſitā, caſeo trito, & aromatibus cōſperges. Tempore ieiunij cum ſaccaro, ſucco amygdalino & aqua roſacea cōdiri poteſt. Hoc Marſo ꝑderit, qui tuſſi, & quidem concitata laborat.

Patina ex rapis.

BApa bene lota & in fruſta conciſa, optime in iure aliquo pingui decocto. Cocta ac tū ſa iterum ad ignē, cum meliore quā antea, ſi fieri poterit iure: cūmq; fruſto ſuccidię, pipere, ac croco ponito vbi ſemel efferbuerint, inde exēpta cōuiuis apponito. Hoc non comedat Galba noſter, qui vrinam ęgre continet.

Patina ex fœniculis.

QOquuntur fœniculi eodem ferè modo quo braſſica, concidi tamen melius ac coqui debent. Piper amant, & ſuccidię aut olei condimentum requirunt.

Eſitium romanicum.

HArinam optime à furfuribus excretam, cum aqua ſubigito, ſubactam in tabellarum extēdito, inuolutóq; ei ligno, tereti quidem & oblongo, quo vti in tali miniſterio piſtores ſolent. Indę extractam ad latitudinem vnius digituli concidito. Vittam dices, adeo longa eſt: in iure pingui ac continuo feruenti coqui debet. At ſi in aqua ꝑ tēpore coqui oportuerit, butyrum & ſalē indito. Coctum in patinā cū caſeo, butyro, ſaccaro, & aromatibus dulcibus tranſferri debet.

Esitium fumentinum.

Esitium fumentinum eodem ferè modo fit quo & Romanicum. Fit tamen aliquando grossius,& minutim magis conciditur. Cõditura eadem quæ superior.

Cibarium ex radice petroselini.

Radices petroselini bene lotas & excauatas, si præ duræ fuerint in iure carnium percoquito. Coctas minutim cõcisas,cum pipere & croco,in alio iure non minus bono iterum ad focum ponito. Vbi paululum efferbuerint, in patinas indito.

Cucurbita fricta.

Vtem cucurbitæ abradito, eandémq; ex transuerso in tessellas tenues cõcidito. Vbi semel ebullierit,ex cacabo in tabulam transferto: ibiq; finito,donec paululum desiccetur. Inuolutã deinde in sale & farina admodum alba,in oleo frigito:frictam & in patinam translatam,moreto ex allio cum fœniculis,excauato ac macerato pane cum agresta ita dissoluto, vt rarum potius quàm spissum videatur,suffundito. Non erit ab re moretum ipsum per setaceum transigere. Sunt etiam qui agrestam tãtum cum flore fœniculi infundãt. Croceam si voles,crocum addito.

Cibarium ex coroneis.

Coronea in iure macilento cocta tundes. Tũ saccum succo amygdalino,cúmq; iure vitulinóq; aut pullino dissolues,ac in cacabum per setaceum transferes. Addito deinde gingiberi,cinnamo,saccaro ac croco: rursum in carbonibus, procul flãma,ocioſe ebulliat facies,agitãdo sem-

per cochleari. Sunt qui butyrum aut adipem recẽ-
tem inſtillent. Cocta & in patinas tranſlata, aroma-
tibus & ſaccaro aſperges.

Faba fracta.

HAbam tãdiu in aqua ſines, donec bene hu-
mecta fuerit: eam deinde è regione nigredi-
nis apte ita ſcindes, ne quod intus continea-
tur. In va-
cuos cortices amygdalas cũ aqua roſacea, ac ſac-
caro tunſas indes, ad ignem in ollula vel patella ſi-
ne aqua torrebis, cauendo ſemper ne cõburantur.
Toſtas ac in ſcutellas trãſlatas iure optimo ſuffun-
des, in quod & petroſelinũ & aromata inſperges.
Sunt qui & cepas addant.

Cibarium canabinum.

CIbarium cabinum pro. xij. cõuiuis, hoc mo-
do facito, libra canabis bene mũdi tãdiu co-
quito, donec ſcindatur. Coctam & vnà cum libra
amygdalarum addito, etiam excauato pane in
mortario tunſam iure macro diſſoluito, tranſagi-
toq; in cacabum per cribrum ſetaceum, ad focum
deinde poſitum cochleari crebro agitato. Poſtre-
mo vero vbi prope coctura fuerit, ſelibram ſac-
cari, ſemiunciam gingiberis, parum croci cũ aqua
roſacea indito. Coctum & in ſcutellas diuiſum aro-
matibus dulcioribus conſpergito. Hoc ego barico-
colis ſenẽſium perſimile puto. Ex multis enim pro-
babilibus rebus, improbabile edulium eſt factum.
Nam & difficulter concoquitur, & faſtidium ac
dolorem facit.

Eſitium ex carne.

PRo decem cõuiuis libram abdominis porci
ni, aut vitulini bene elixato, coctam ac con-
cisam cum ſelibra caſei veteris, pauco etiã & pin-

gui addito, cúmq; herbis odoriferis bene concisis, pipere, gingiberi, chariophyllo, misceto. Sunt etiã qui pectus capi tunsi non incommode addãt. Hęc omnia farina bene subacta ac in tenuissimum folium redacta ad castaneę magnitudinem inuoluito: inuoluta in iure pingui ac croco colorato decoquito. Parum cocturę requirunt. In patinas traducta caseo trito & aromatibus dulcioribus aspergito. Fieri & hoc edulium ex pectore phasiani, perdicis, aliarúmue altilium potest.

Esitium siculum.

FArinam albam ac bene excretam cum albore oui, aqua rosacea, ac communi bene subigito. Subacta in pastillos in modum paleę subtiles semissémq; oblongos extendito. Hinc stylo ferreo admodum tenui excauato. Inde ferrum extrahens vacuum relinques. Desiccata ad solem huiuscemodi esitia, annos duos ac tres durabunt. Maxime vero si mensis Augusti luna fuerint pinsita. In iure pingui decocta ac in patinas fusa, trito caseo, butyro nouo ac recenti, aromatibus dulcibus aspergi debent. Hoc esitium duarum horarum cocturam requirit.

In vermiculos.

FArinam eo modo quo superiorem subigito, subacta in frusta digitis rescindito, vermiculos dices. Ad solem deinde ponito, vt sint bene sicci, biennio & eo amplius durabunt. Coctos per horam in iure pingui, patinæq; inditos, caseo trito & aromatibus condito. At si dies ieiunij fuerit, cũ succo amygdalino ac lacte caprino coques: verùm quia lac non tantum cocturæ requirit, facito prius aliquantulum in aqua ebulliant, deinde

lac ipſum addito. Coctos ſaccaro inſpergere memento. Eadem omnium ex farina eſitiorum coctura eſt, croco colatiores fiant, niſi in lacte decocti fuerint.

Minutal herbaceum.

HOlia vitium ac bugloſſæ in cacabum, dum feruet aqua, īdito, ac ſtatim eruito, eruta in tabula cum petroſelino ac menta cruda gladiolo concidito. Cōciſa ac in mortario tuſa in cacabum iure pingui indito. Parum ebulliant facito. Coctū pipere ſpargito.

Riſum in amygdalis.

RO decem cōuiuis, ſelibram riſi, bis aut ter aqua tepida lauabis: lotum ac coctum in tabulam exterides donec aqua exierit. Inditū deinde in mortario cum libra amygdalarum depilatarum tundes: ac cum aqua recēti in cacabum perſeraceum tranſferes. Selibram ſaccari addes. Procul flamma in carbonibus agitatum cochleari propter fumum, ebulliat neceſſe eſt ſemihoram. Coqui & eodem modo riſum in lacte caprino poteſt. Verùm quia eſitium cito fumum concipit, ſi id acciderit, hoc modo à fumo liberabis: Riſum ita ex cacabo in ollam mundam tranſferes, vt ex eo quod fundo aut lateribus adhæret nihil attingas. Lineum deinde pannum, & id quidem albū, in plicas tris aut quatuor redactum humectúmve recenti ac expreſſa aqua ſupra os ollæ apte collocabis. Poſt paululum idem etiā facies. Hoc ad extrahēdum fumum nullum efficacius remedium. Idem in farre ac cæteris fiet.

Ferculum amygdalinum.

LIbram amygdalarum albicantium, ea ratio-

ne, qua diximus, cum pane excauato ac remollito contundes. Tunsas ac dissolutas recẽti aqua in cacabum per setaceũ fundes, coquesq; eo modo quo superiorem, saccari selibram addes. Parum coctu rę amat. Liquidum enim magis q̃ spissum placet. Sunt qui & aquam rosaceam addant.

Esitium ex pelle caporum.

CApum vbi elixaueris, pellem circumquaq; abscindes, & eam maxime qua collum integitur. Concisam ac infrusta diuisam, rursum in iure pingui per semihorã decoques, addito croco, quo coloratius fiat, in patinam translatum, aromatibus, & caseo trito conspergeS. Hoc archigallus noster delectaretur, si per rem familiarẽ tenuem admodum ei liceret.

Ius in cinere rubeo.

LIbram cicerum, & eo amplius, aqua calida lauabis, lotis ac inditis in cacabum sine aqua, quo efferuere debent, semiuncia farinæ, parũ olei & salis, ad viginti grana piperis fracti, modicum cinnami tunsi, manibus diu miscebis, ad focũ deinde, cum tribus metretis aquę pones, addita saluia roremarino, ac radicibus petroselini minutim cõcisis. Tantum ebulliat, vt ad octo scutellas rediga tur. Vbi prope coctura fuerit, modicum olei instillabis: quod si ius pro ægrotis fiet, oleum aut aromata minime indes.

Ius in pane.

PAnis panes decrustatos gladioli tosta bene rito, tritos ac in tabulam extensos, libella farinę ac semisse circũuallato. Oua quatuor aut quicq; bene dissoluta cum pane & farina miscebo. Vbi ita nesi confecti magnitudinem & formã habuerint,

cribro à farina ſecernito. Quod reliquum erit in tabulam extendito, vt bene ſiccetur. Siccum vbi voles in iure pingui lento igne per ſemihorã decoquito, ac croco decolorato, in decem ſcutellas trãſlatum (tot enim conuiuis ſufficiet) inſpergi caſeo trito, & aromatibus debet.

Ius in cucurbita.

CVcurbitam in iure, aut aqua cum modico cepulæ coctam, ac conciſam per cochlear perforatum in ollam tranſmittes, vbi inſit ius pingue, modicum agreſtæ ac croci. A foco vbi parũper efferbuerit eximes. In exemptam ac refrigeratam aliquantulum, duo vitella ouorum cum modico caſei veteris ac triti diſſoluta indes, aut cochleari continuo miſcendo, ne conglobata coctu ram impediant. Tranſlatam in ſcutellas, aromatibus inſperges.

Lac in cucurbita.

CVcurbitã elixam, & inde expreſſam, ne ſit aqua, per ſetaceũ aut per cochleare pforatũ trãſigito, facitóq; vt in cacabũ cũ ſucco amygdalino, & lacte caprino efferueat: agreſtã deide aut ſaccarum pro appetentia cõuiuarum addito.

Carabazum catellonicum.

CVcurbitam, quam carabazum catellonicum vocant, bene mundam in cacabũ cũ larido tantum ad focum ponito, ſinito vt horas quatuor in carbonibus cochleari ſæpe mota effer ueat. Ius deinde & pingue & croceum, & ſaccaro atq; aromatibus conditum, in eundem cacabum indito. Sunt qui duo oua cum agreſta & caſeo trito diſſoluta & mixta, vt in cucurbita dixi, non incommode addant.

Ius in faba recenti.

HAbas eo modo, quo amygdalas ſoles, ex aqua calida depilato, in cacabóque cum iure pingui cúmq; ſalita carne ad focum ponito. Vbi prope coctas exiſtimabis, petroſelinum & mentam conciſam indito. Coqui & hoc modo reliqua legumina debent cum pelle, ne vt fabę decorticentur.

Verzuſum in ieiunio.

AMygdalas ex aqua calida mundas ac tritas cũ excauato atq; in agreſta remollito pane miſcebis, addes deinde malarãcñ ſuccũ, ſaccari aliquid, aquæ roſaceæ parũ, croci nonnihil. Impenſam poſtremo in cacabum per ſeraceum trãſferes, faciéſq; vt procul flãma parum efferueat, cochlea riſemper inuoluendo.

Leucophagum in ieiunio.

LIbrã ac ſemiſſem amygdalarum ablata membranula contundito, tunſis panem excauatũ humectarúmq; in iure piſorum aut in coctura panis albi addito. Selibram deinde pulpæ marini piſcis, aut fluuialis luciñ elixi terito, amygdalis, aut cũ ſucco malarancñ aut cũ agreſta, aqua roſacea, gingiberis ſelibra. Saccari vncias. viñ. admiſcero. Redacto in vnum quaſi corpus, per ſeraceum in cacabũ trãſmittito, facitóq; vt procul flãma ĩ carbonibus parũper efferueãt. Miſcere cõtinuo memẽto. Hoc parũ alit, diu moratur ĩ ſtomacho, bilẽ reprimit, ardorem vrinæ tollit, genituram auget.

Piſa in ieiunio.

QOndire piſa pro tempore ieiunñ cum lacte amygdalino, ea ratione quam prædiximus, peropportune poteris. Viret hoc cibariũ

Pantagathus Leonicenus: tarde enim concoquitur, melancholiam auget, ac neruis obeſt.

Minutal.

OLera in aquam feruentem indita, ſtatímq; ablata, minutatim concidito. Conciſa demum in mortario conterito, tunſa bene facito efferueant vſq; ad cocturam, addito (vt par eſt) ſac caro. Hoc vtatur Celius noſter, cui aſtrictior eſt aluus: etſi enim parum alit, tarde concoquitur, aluum tamen mouet, genituram auget, & ardorē vrinæ ſedat.

Minutal.

OLera, vt prius dictum eſt, cocta, ac conciſa in iure pingui, aut ex carne, aut ex oleo butyróve decoquito. Parum alent, cito concoquentur, aluum mouebunt, bilem repriment.

In canabim.

SEmen canabinum per diem ac noctem in aqua ſinito, quod in ſummo natabit, vt vanum abiicito. Hoc cū amygdalis bene mūdis contundito. Tunſum cum iure piſorū diſſoluito, ſaccari modicum & aquę roſaceæ addito. Cōcoquitóq; ſimul oīa bene miſcendo ad octauam horæ. De hoc cibo male ſētit Caſſius Hemina, quo nihil (vt idem aſſerit) poteſt eſſe inſalubrius.

In braſſicam Romanenſem.

MAnibus intortam braſſicā in aquā feruentem cōiicies, ſemicoctā (iure proprio abiecto) in alium cacabum tranſferes, inuoluéſq; lardo bene tunſo. Indes præterea tantum iuris pinguis, quantum ſat erit. Parum efferueat ſines, non enim multum cocturæ requirit. Nocet hic cibus vt in braſſica diximus, ſtomacho & capiti; hinc eſt

quod Cornelius noſter quãquam Romanus, caulem tanquam rem pernicioſam reiecit.

Cibarium croceum,

PRo duodecim conuiuis, librã amygdalarum cum mẽbranulis tundes, his capi elixi, aut cũ iuſuis bonę alitis pectus, ouorum vitella quatuor, ſaccari ſelibram, cinnami, gingiberis parum, croci pluſculum cõtraria addes, ac iurepingui & agreſta diſſolues. Diſſoluta in cacabum per ſeraceũ excretorium infundes, facitóq; procul flamma in carbonibus efferueat, agitãdo ſemper cochleari. Ad horam ebulliant neceſſe eſt, ſunt qui inter bulliendum duas vncias liquaminis aut butyri recẽtis indãt. Parinis aromata inſperges. Alit hoc, etſi tarde cõcoquitur obeſat, venerem cier, hepaticis ac cardiacis prodeſt.

In florem ſambuci.

PRo duodecim cõuiuis in ieiunio, ex ſicco ſambuci flore tris vncias in aqua frigida per horam ſines, expreſſa inde aqua, dimidium cum libra ac ſemiſſe amygdalarum mũdarum tundes, addéſq; excauatum ac mollitum panẽ, ſelibrã ſaccari, parum gingiberis, ſi croceum voles, addes & parum croci. Hęc oĩa in cacabũ per ſeraceum fundes, feruere vbi occeperint, reliquos flores integros indes. Coctum cum aromatibus conuiuis appones. Hoc etſi noſter Labeo non guſtu ſolũ, verum etiam olfactu reiecit, pectori tamen, hepati, melancholia & hæmorrhoidibus laboranti prodeſt,, vt in ſambuco diximus.

In zanzarellas albas.

PRo decem conuiuis. Libram amydalarũ purgatarum cum modico florum ſambuci bene

conteres, contritam atq; aquę recenti diſſolutam, per cribrum ſeraceum in cacabum mittes. Cyathũ ex hoc reſeruabis, quo duos panes tritos, decem albumina ouorum bene agitata, ſelibram ſaccari diſſolues, ac in prædictum cacabum vbi feruere occeperit indes. Non ſunt agitanda cochlearí. Spiſſari vbi incipient, in patinis conuiuis appones. Aromatibus dulcibus inſpergere memento. Hoc vtatur Ariſtoxenus gallicus: pectus enim leuit, ventrem ciet, dyſuriam tollit.

Leucophagum catellonicum.

PRo decem conuiuis amygdalis tunſis, ac iure pingui, aut vitulino, aut pullino diſſolutis, in cacabũmq; cũ duabus vncijs farinę riſi per ſeraceum fuſis, lentum ignem per horam præbebis, agitando ſemper ne ſeriæ adhæreat. Inde ſelibram ſaccari, & pectus capi elixi ac tũſi indes. Coctis aquam roſaceam addes, ac ſtatim ĩ patinas aromata dulcia inſpergendo tranſferes. Bene hoc alit, etſi ſero cõcoquitur. Corpus itẽ obeſat, hepar iuuat, aluũ ſtringit. Hinc eſt quod cholicis no..et.

PLATINAE LIBER VIII.

De condimentis quæ vulgo ſapores vocant.

NOn erat ſatis tot varia eſitiorum genera deſcripſiſſe, niſi cõdimenta quoq; optima ad excitandum demortuam appetentiam calcaria adderemus. Hos ego ſi propter ægritudinẽ, aut nimios æſtus, aut honeſtos labores, deſiderium edendi reſciderint, probandos puto. Sin vero ad luxum, ad

libidinem, ad intemperantiam ſumantur (vt hodie vulgo fit) non ſolum improbādos cenſuerim, ſed etiam omnino reiſciendos, cum libidinum acerrima inſtrumenta ſint. Vidi ego plęroſque nō Romæ modo, vbi hominum monſtra magna impenſa aluntur, verumetiam in quibuſdam ciuitatibus Italicis, quæ rerum potiuntur, adeo gulæ ac ventri deditos, vt cum obeſitate & frequentia variorum cibariorum, appetendi deſiderium amiſerint, cōquiſitores propoſitis magnis præmijs ſubmitterent, qui oblimatum ſtomachum, fraceſcentem gulam & deſidem quouis modo excitarent. Quantum auri (dij immortales) ob talem ſumptum conſumitur. Verum ad inſtituta redire tutius eſt, q̄ his bilem irritare, qui cum intemperanter viuant, parci tamen ac frugi videri volunt. Pro bonis igitur corpore atq; animo laborantibus condimenta proponam, quo inſtaurata appetentia honeſto labore diu ſufficiant.

Condimentum album.

PRo numero cōuiuarū amygdalas bene mundas contundes, addito excauato pane in agreſta prius remollito, gingiberiq; albo quantum ſatis erit. Hanc cōdituram agreſta aut ſucco malarancij diſſolutam, in catinum per ſetaceum tranſmittes. Dulcem ſi voles ſaccarum indes. Poſitam in patinas cōuiuis, dum elixas carnes aut piſces edūt appones, cum aromatibus aut ſine, vti voles. Hoc edulium etſi parum alit & tarde concoquitur, hepar tamen iuuat ac refrigerat.

Condimentum camellinum.

QVm paſſulis tres buccellas panis toſtas, ac in vino nigro remollitas bene tundes.

Tunſas cum vino nigro, ſapa agreſta, aut aceto, ſi maluerit, diſſolues. Triti cinami, chariophyllorũ, quãtum ſat erit, indes. Trãſactum per ſeraceum in catinum, vbi voles conuiuis appones. Bene cõcoquitur, alit, digeritur, corpus obeſat, ventrẽ ciet, ſtomachum & hepar iuuat. Ex hoc ego Philelphi conuiuia ſuauiſſime ediſſe me memini.

Moretum, quod ſapa vocatur.

VItella ouorum dura, iecinora pulli elixa, amygdalas toſtas pro numero conuiuarum ſimul terito. Trita aceto, agreſta diſſoluito, in cacabũmq; per ſeraceum traijcito, addendo tãtum cinnami, gingiberis, ſaccari, quantum ſat erit. Coqui paululum hoc moretũ, & colorari croco debet. Alit tum mirifice. Hepar iuuat, ægre tamen conçoquitur.

Tucetum ex prunis ſiccis.

PRuna in vino nigro remollita & exoſſata, cum modico amygdalarum non decoriatarũ, cúmq; aliquot buccellis panis toſti, ac ĩ eodẽ vino quo primo humectaris ſimul tũſa. Tũſa cum agreſta, vino nigro, ſapa, aut ſaccaro diſſolues, ac colabis, addẽdo aliquid ex aromatibus, maxime vero cinnami. Parum alit, appetentiam tollit, ſtomacho nocet. Bilem tamen reprimit, hepar calidum refrigerat.

Moretum viride.

PEtroſelini, ſerpylli, bletæ, aliarúmve herbarum odoriferarum, parum gingiberis, item cinnami ac ſalis modicum ſimul terito. Trita, aceto acri diſſoluito, ac in catinũ per ſeraceum tranſigito. Si allium placet, plus minúſve ex appetentia addito. Alit & hoc parum, ſtomachum atq;

hepar calefacit,tarde concoquit. Oppilationes tamen aperit,& deſiderium edendi ſuſcitat.

Moretum perſicinum.

AMygdalas mundas cum excauato ac remollito pane bene cõdito. Tunſi parũ gingiberis & cinnami addito. Agreſta,deinde vino nigro,ſucco mali punici diſſoluito,trãſigitóq; per ſetaceum excretorium in catinum,aut in patinas. Sunt qui & ſandalos tunſos his rebus addant. Hoc edulium parum alit,diu morat in ſtomacho:bilẽ tamen reprimit,ac æſtuanti hepati prodeſt.

Moretum geniſtinum.

MOdicum croci,duo vitella ouorum,cũ tritis amygdalis agreſta diſſolues,gingiberim q; addes tunſum ac cribratum. Tranſactum per ſetaceum,in patinas conuiuis appones. Tarde concoquuntur:multi erunt alimenti,cor & hepar iuuabunt.

Moretum ex vua.

UVam nigram in mortario,vnà cum excauato pane contundito, modicum agreſtæ deinde,aut aceti miſceto,ne pluſquam ſatis eſt dulcius fiat. Hæc ad focum per ſemihoram efferueãt facito,additóq; cinnamo ac gingiberi tunſo,vbi refrixerint colato,& patinis indito. Conuenit hoc ſtomacho atq; hepati,corpus obeſat,bene alit,& facile concoquitur.

Moretum ex moris.

AMygdalis cũ excauato pane bene tunſis, mora cõterito:leniter tamen ne acina infringas. Cinnami deinde,gingiberis ac nucis muſcatæ parum addito,per ſetaceúmq; in catinũ trãſigito. Parũ alit,diu in ſtomacho morat,faſtidio affi-

cit, dentes ſolum & oris partes iuuat.

Moretum ex ceraſis aut merendis.

EX ceraſis tamen aut ex merendis moretum facies, ea ratione qua vinaceũ fieri diximus. Differunt tamen colore ac ſapore, plus minuſve earum rerum addendo quas indi poſſe prædiximus. Qua in re proſint, aut noceãt, cum de ceraſis loqueremur ſatis ſupérq; diximus. Idem etiam de cornis fieri poteſt.

De ſinapi.

SInapis producta penultima, pronuntiandum eſt: e, græcum enim in a longum conuertitur. Hoc & in pulmentis vtimur. Cuius tria ſunt genera, vnum gracile, alterum ſimile rapi foliis, tertiũ erucæ ſemini. Optimum ægyptium nulla cultura naſcitur: melius tamen tranſlata planta ſuccreſcit. Sinapi Pythagoras principatum ob vehementiã dedit: quoniam non aliud magis in nares & cerebrum penetrat. Serpentum & fungorum venena diſcutere putatur ob eius calidam vim & ſiccam. Stomacho vtiliſſimum habetur, agit in pulmonis vitia, veterẽ tuſſim leuat, faciles excreationes facit. Suſpiriioſis in cibo datur, ſenſus atq; caput ſternutamentis purgat, aluum mollit, menſtrua & vrinam ciet, pituitam reſcindit, corporis vitio illitum inurendi vim oſtendit.

Sinapium.

TVnſi ſinapi, biduo tamen prius in aqua crebro permutata, quo candidior fiat & tẽperatior remollito, tunſas amygdalas addito, atq; iterum conterito, cum excauato ac mollito pane, agreſta deinde aut acri aceto diſſoluta, per ſetaceum in patinas mittito. Dulcem ſi voles dul-

cia,ſi acrem acria indito.Hoc partim natura,partim ratione compoſitionis, ſtomachum & hepar concalefacit,ſplenem extenuat,ſitim facit, venerem ſtimulat.

Sinapium rubeum.

SInapim,paſſulas,ſandalos,buccellas panis toſtas,cinnami parū,aut ſeorſum,aut ſimul cōterito vel mollito:trita enim cum agreſta,aut aceto,cūmq; modico ſapæ diſſoluito. In patinas per ſeraceū tranſigito.Hoc minus ſuperiore concalefacit,ac ſitim mouet,nec incōmode nutrit.

Sinapium in fruſta.

SInapi ac paſſulis bene tunſis,cinnamī parū ac chariophyllorū admiſcebis,pilluláſq; aut teſſellas ex hac mixtura facies. Siccas in tabula,quo voles tecum deferes. Agreſta vbi opus erit, aut acero,aut ſapa diſſolues.Natura parum a ſuperioribus & hoc differt.

Moretum cœleſtinum in æſtate.

MOra ex rubo tūſa tritis amygdalis admiſcebis,parū gingiberis addes, diſſoluta aceto, aut agreſta per ſeraceū facito tranſeant. Parū hæc alunt,tarde concoquuntur,faſtidio afficiunt. Hepar tamen iuuant.

Piperatum croceum in piſces.

BVccellas panis toſtas,in modico aceti,vini nigri,ac defruti,facito ferueant:coctas per ſeraceū tranſiges,indéſq; aromata acria ſimul ac dulcia:ſi croceū voles,crocū addito.Hoc percōmode alit,apte concoquitur.Stomachū & hepar calefacit,pituitam diſcindit.

Alliatum ex iuglande aut amygdala.

AMygdalis aut nucibus semitunsis, mundi allij quātum voles addito, simúlq; (vt par est) optime terito, inspergendo continuo modicum aquæ, ne oleum faciant. Tritis excauatum panem ac remollitum in iure carniū aut piscium indito: rursúmq; terito, dissolui eodem iure, si prædurum videbitur, percōmode poterit. Seruabitur ad tēpus (vt de sinapi diximus) commodissime. Huius edulij Pompeius noster percupid⁹ est: et si parum alit, diu moratur in stomacho, visum hebetat, hepar concalefacit.

Alliatum coloratius.

ID age in hoc qd̄ in superiore. Verū non aqua aut iure dissolues, sed musto vuę nigrę manibus expresso, & per semihorā decocto. Idem etiā fieri cū succo cerasiorū potest. Hoc magis alit, quā quod prius descripsimus.

Agresta viridis.

NAsturtium, quod græci cardamon vocāt, bene cum modico salis conteres. Tunsum agresta veteri dissolues, in patinámq; per setaceū transferes.

Moretum pampinaceum, quod salsum vocant.

PAmpinos vitiū, teneros adhuc, bene tundes, addes, si voles allij tenelli caulē, & modicū excauati panis. De sale nil loquor, cum nullum ferè eduliū sine sale fiat. Aceto deinde aut agresta hæc om̄ia dissolues, & dissoluta in patinā per setaceum transferes. Parum hoc alit. Stomachum & hepar refrigerat, choleram reprimit.

Agresta cum fœniculis.

ALium cum fœniculis dulcibus bene tundito, tunſum agreſta recenti diſſoluito, diſſolutum per ſeraceū colato. Tumefactū aluum reſidere facit, parum alit, hepar refrigerat.

Sapor roſellinus.

BOſella nondū bene matura contundito vnà cum ſpica allij, ſi voles, tunſa & agreſta diſſoluta in patinam per ſeraceum colato.

Moretum ex cornis.

COrna bene matura, manibus cōfracta in cacabum repones: hiſq; multum agreſtæ recētis, piperis modicum, ſalis pluſculum addes. Vbi hæc ſimul per horas duas ebullierint, per cribrum ſeraceum ſatis rarum facito in ſeriā aliquā, vbi ſeruentur tranſeant. Colorari ex hoc alia edulia poterunt. Indi em̄ parum oportet, quia aluū aſtringit, pectus exaſperat, & parū alit. Refrigerare tamen hepar, & bilem extinguere putatur.

Pulmentum in torta.

PVlmentum, quod vulgo tortam appellamus: & hoc nomen à tortis & cōciſis herbis, ex quibus ferè fit accepiſſe putarim. Fecit hoc noſtrum feliciſſimū ſeculum, quo omnia prope maiorum inuenta ſunt inuerſa, adeo gulæ & ventri dediti ſumus, vt quod tum clarum erat, nunc obſcurum videatur. Ex auibus em̄ & quauis altili, non ex holeribus artocreata volunt delicatæ noſtrorum gulæ, bletam, cucurbitam, rapum, napum, bugloſſum eorum vernacula cibaria faſtidiunt, mihiq; & Cornelio meo relinquunt. Nec immerito quidē, quādo lenociniis, adulationibus, blādiriis, aſſentationibus, quaſi generoſo quodam labore, diuitias & opes quibus abuterentur, ſint conſecu-

ti. Tortã igitur, ſiue illa pythagorea ſit, ſiue gallica, deinceps appellabimus.

Torta alba.

LIbrã ac ſemiſſem optimi caſei recentis, præſertim minutatim conciſam bene condito. Tunſæ ouorũ albamenta. xij. aut. xv. ſelibrã ſaccari, ſemiunciã gingiberis albi, ſelibrã liquaminis porcini, totidem butyri recentis lactis quantum ſat erit admiſceto. Vbi cruſtam ſubtilẽ admodũ, in textu collocaueris, hæc omnia indito, ad focũ poſita lento igne decoquito. Super, vt coloratior fiat, carbones in operculũ ponito, coctæ ac ex textu exẽptæ, ſaccarum tritum cũ aqua roſacea inſperges. Alit hæc multum, tarde concoquitur, hepar concalefacit, oppilationes inducit, calculum generat, oculis ac neruis obeſt.

Torta Bononienſis.

TAntum pinguis caſei quantum in alba poſui concides ac cõteres. Trito, bietas, petroſelinum, amaracum, lotum cõciſum, oua quatuor bene diffracta, tunſum piper, parum croci, multũ liquaminis, aut butyri recentis addes, miſcebiſq; manibus, vt vnum prope corpus fiant. Hanc item in textum ſubcruſtatum ad focum pones. Semicocta quo coloratior videatur, ouũ cũ croco diffractũ ſuffundes. Cocta putato, vbi ſuperiorẽ cruſtã leuauerit. Hæc & ſuperiore deterior eſt.

Herbaceum maiale.

TAntundem caſei quantum in primo & ſecundo propoſui concidito, & tundito. Tũſo, bietæ ſuccum, amaraci parum, ſaluiæ pluſculũ, mentæ minimum, petroſelini plurimum, tunſa in

mortario ſint omnia.xv.aut.xvi.albamenta ouorum diſſracta,ſelibram liquaminis,aut butyri recentis addito,admiſcetóq;. Sunt qui & folia aliquot petroſelini conciſa non tunſa,ſelibram gingiberis albi,ſaccari vncias octo indant.Hæc omia ſimul mixta in ollam,aut patellam bene vnctam impoſita in carbonibus,procul flāma ne fumum concipiant,miſcendo continuo donec ſpiſſentur, efferueant facito.Vbi prope coctura fuerint,in aliā patellā ſubcruſtula tū tranſferto,textúq; operito,donec omia leni igne coquantur. Cocta,& in patinā trāſlata,ſaccaro optimo & aqua roſacea ſuffundes.Hoc pulmentū quo viridius eo melius & grarius.Hoc caueant qui cruditate laborant:tarde em concoquitur,oculos hebetat,oppilationes facit,calculum generat.

Torta cucurbitina.

CVcurbitas bene mundas teres,vt caſeum ſoles.Efferueant deinde modicum,aut in iure pingui,aut in lacte facies.Semicoctis & in catinum per ſeraceum tranſlatis tantum caſei quantū primo.Selibram abdominis,aut huberis præpinguis elixi,cultro tunſi,aut loco iſtarū ſi placebit,tātundem vel butyri,vel liquaminis,ſelibrā ſaccari,parum gingiberis,nonnihil cinnami,oua ſex,duos lactis cyathos,parū croci addendo permiſcebis. Hanc conditurā in textu vncto aut ſubcruſtato tā tū lento igne ſubter ſuperúe coques.Sunt qui fruſta foliatorū,quę iſti lagana vocant,loco ſuperioris cruſtæ addant. Coctam in patinā trāſlatā ſaccaro & aqua roſacea aſperges.Non edat hoc Caſſius qui cholica laborat & calculo. Difficilis item concoctionis eſt,& male alit.

Rapum, pirum, coronea intorta.

RApis & piris, aut coroneis ſub cinere & carbonibus bene coctis ac tritis, ea ferè oĩa quæ in cucurbitina diximus, admiſcebis coquéſq; Hoc deuoret Gracchꝰ qui dyſuria cruciatur, & demortuam in ſe venerem quærit.

Polenta, ſiue vt vulgo miliacium.

QVod vulgo miliacium vocant, nos rectius polentam dixerimus. Fiet autẽ pro quatuor aut quinq; conuiuis hoc modo. Librã caſei admodum recentis tamdiu conteres, donec in lac conuerſum credatur. Huic octo aut decem oua rudicula bene diffracta, ſelibrã ſaccari, tris aut quatuor vncias farinæ, vel loco huius excauatum panem, & remollitum addes, admiſcebiſq;. In patellam deinde liquamine bene vnctam ſine cruſta indes, curabiſq; vt in carbonibus ſubter ſuperve appoſitæ coquatur. Coctæ ac in patinam vel orbem tranſlatæ, ſaccarum & aquam roſaceã infundes. Non delingat hoc Hircius qui ob vehementem dolorem laterum nobis clamore ſuo ſomnũ plerunq; aufert.

Torta ſambucea.

ELoribus ſambuci omnia illa miſceto, quæ in torta alba cõmemorauimus. Spiſſior tamen hæc compoſitio quàm illa debet eſſe, quo flores in partes omnes tranſferantur. Hoc edulium etſi parum alit, & tarde digeritur, ſępiores tamen crebro veſcentes facit. Hoc edat Celius, qui Saturnũ melancholia ſuperat.

Torta ex capreolis vitium.

CApreoli profecto hi dicuntur, qui palmites arboribus aut palis adlaqueant & vinciunt

hos collectos manipulatim & ſemicoctos, minutim cõcides. Idem etiam fieri ex roſis rubeis percommode poteſt. Conciſis capreolis, caſeum recentem bene tritum, tunſum, huber elixum prius, aut loco huius, ſi magis placebit, liquamẽ vel butyrum, gingiberis modicum, cinnami pluſculum, ſaccari quantum ſat erit addes, & miſcebis. Hanc condituram in patellam ſubcruſtatam, ac bene vnctam ad focum pones. Vbi prope coctura fuerit, ſuperiorem cruſtam pluribus in locis perforabis. Coctam demum, ſaccaro multo & aqua roſacea conſperges. Hoc etſi Veſpaſiano bibliopolæ placet, quod hepar iuuat, quod bilem reprimit, parum tamen alit, tarde concoquitur, pectus exaſperat.

Torta ex riſo.

BIſum bene coctum, aut in lacte, aut in iure pingui in tabulam extendes, donec humor exprimatur, huic deinde in catinum parum caſei recentis bene triti. x. albamẽta ouorum bene diſfracta, ſaccarum cum aqua roſacea, & lactis, ſi voles, cyathum vnum admiſcebis. Diſſoluta omnia in patella, obſeruando ea quæ in torta alba diximus coques, minus tamen caſei hęc requirit q̃ ſuperior. Alit & hæc multum, iuuat hepar, genituram auget. Dum tamen moratur in ſtomacho, oculos hebetat, calculos creat, oppilationes ĩducit.

Torta ex farre.

HAr bene coctum ex iure pingui in tabula vt ſubſiccetur extendito. Poſt expreſſum humorẽ in catinũ ponito: huic librã caſei recentis, & ſelibrã veteris bene triti, abdomen porci, aut huber vitulinũ bene coctum & tunſum cum gla-

diolo, aromatum & faccari quantum ſat erit, oua xv. diffracta cum modico croci indito, admiſceto tamdiu, donec conficiant. In patellam perunctam deinde tranſlata, ſupernéque tantum cruſta contecta, eo modo quo ſuperiora coquito. Cocta ſac caro & aqua roſacea conſpergito. Alit & hoc multum, hepati opitulatur, ægre tamen concoquitur, oppilationes & calculum facit.

Artocrea.

AVt vituli, aut hœdi, aut capi carnem elixabis, elixam & eneruatã minutatim concides, & in mortario tundes. Huic deinde parum caſei recentis, tantundem veteris & triti, parum petroſelini & amaraci conciſi, oua. v. bene diffracta, abdomẽ porcinum, aut huber vitulinum concisum, modicum piperis, pluſculum cinnami, minimum gingiberis, tantum croci vt colorem concipiat, addes. Curabis coquatur eo modo quo albam diximus. Hoc edant Scaurus & Celius, qui nimiam macilentiam cum obeſitate libenter permutarent. Vehementer enim alit, corpus obeſat, hepar iuuat, oppilationem tamen & calculum facit.

Torta ex caſtaneis.

CLixis caſtaneis & in mortario tunſis, pérque ſeraceum in catinum cum modico lacte trãſmiſſis, omnia illa idmiſcebis quę in torta ex farre commemorauimus. Croceã ſi voles, crocum addito. Ad hoc me ſæpius inuitat Mõranus. Admodum ſiquidem alit, appetentiam excitat, corpus obeſat. Tarde tamen concoquitur, ſtomachum & inteſtina inflat, cholicam facit, & vſui nocet.

Torta communis.

CAſeum optimum, oua octo, adipem bonam, aut porcinam, aut vitulinam, aut modicum butyri pro tempore. Panem tritum cum iure croceo & pingui bene, donec vnū prope corpus fiāt, miſceto: eóque modo coquito, quo & tortam albam. Hoc pulmentum plus mali quàm boni in ſe habet.

Torta ex milio.

MIlium bene tunſum, lotum, mundum, anguſte in lacte caprino aut vaccino decoquito. Cocto farinam cum duobus ouorum albamentis, aut ſi id minus placet, cum lacte diſſolutam admiſcebis: bene cochleari omnia inuoluendo, ſaccarúmque inſpergendo. Ex cacabo deinde in tabulam omnia extendito. Vbi paululum refrixerint, buccellas oblongas in patellam cum liquamine frigito. Frictas & coloratiores factas in patinas tranſferto, ſaccaróque & aqua roſacea ſuffundito. Idem etiam fieri tempore ieiunij poteſt, ſuccumamygdalarum pro lacte, & oleum pro liquamine commutando. Idem etiam de riſo fieri poteſt, quod & ſuauius & ſalubrius erit. Hoc enim parum alit, tarde concoquitur, aluum ſtringit, & oculis nocet.

Torta ex merendis.

CEraſia acria, quæ vel merendas licet appellare, exoſſata in mortario contundito. Tunſis, roſas rubeas bene conciſas, parum caſei recentis aut veteris triti, modicum piperis, parum gingiberis, pluſculum ſaccari, oua quatuor diſſracta admiſceto. Mixta in patellam bene vnctam & ſubcruſtaram lēto igne coquito. Ab igne exempta, ſaccaro & aqua roſacea ſuffundito. Hoc

non multum à ſuperiore vi & gratia differt.

Torta ex cammaris tempore ieiunij.

EX cammaris elixis, quod bonum eſt ī mortario tundes. Succum deinde amygdalinū cum aqua roſacea per ſeraceum tranſmiſſum præparabis, aut ſi id non poteris, ius piſorum aut cicerum alborum ſeruabis. Paſſulas & ficos quinq; cō teres. Modicum petroſelini, amaraci, bletæ, parū incoctæ, minutatim concides. Cinnami, gingiberis, ſaccari, quantum ſat erit, addes. Mixta hæc & bene tunſa, cum ouis lyci, vt concreta melius coquātur. In textu bene vncto ac ſubter ſuperve incruſtato ad focum pones, flāma procul. Coctum ſaccaro & aqua roſacea ſuffundes. Membra omnia hoc edulium lædit.

Torta ex anguillis.

ANguillam decorticatam & in fruſta concīſam parumper elixabis. Amygdalarum ſuccum cum agreſta & aqua roſacea per ſeraceum in catinum tranſmittes. Non erit item abre, quoſpiſſius hoc fiat, paſſulas cum tribus aut quatuor ficis contundere. Atriplices deinde cū petroſelino manibus diſſractos, & in oleo parum frictos paſſularum vnciam, nucleorum item pineorum vnciā, gingiberis, piperis, cinnami, croci parum. Supradicta tandiu manibus admiſcebis, quoad vnum corpus fiant. Mixta in patellam bene vnctam, & ſubcruſtatam indes, per quædam quaſi tabulata fruſta anguillę collocando. Vbi ſemicocta fuerit, in ſuperiorem cruſtam, pluribus in locis perforatam modicum agreſtæ, aquæ roſaceæ ac ſaccari ſuffundes. Coctam demum hoſtibus appones. Nil enim boni in ſe habet.

Torta ex dactylis

AMygdalas bene tunſas cum iure piſcium & aqua roſacea diſſolues, diſſolutas in carinum per ſeraceum tranſmittes, dactylorum exoſſatorum ſelibram, parū paſſularū, quatuor aut quinque ficos, riſi item bene cocti vncias tres in eodē mortario conteres: parum deinde petroſelini, atriplices, amaraci, manibus confracti, ac in oleo fricti, gladiolo concides. Non erit ab re ſi eum his iocuſcula, aut adipem piſcis cōcidcres, vnciam preterea paſſularum corinthiarum, ſelibram ſaccari, parum cinnami, pluſculum gingiberis, modicum croci, ſimul aut ſeorſum teres, ſuperioribuſq; admiſcebis. Verum vt magis hęc ſpiſſentur, aut ſemiunciam amili, aut oua lyci indes, extendéſque in textum bene vnctum & ſubcruſtatum, infixis vbiq; nucleis pineis bene mundis. Lagana vero ſi placebit, pro ſuperiore cruſta extendes. Coqui lēto igne hoc pulmentum debet. Tenue item vt ſit, neceſſe eſt. Coctū, ſaccaro & aqua roſacea ſuffundatur. Alit hoc quidem & multum, tarde concoquitur, hepar iuuat, dentes corrumpit, pituitam auget.

Torta alba.

LIbram amygdalarum bene tunſam cum aqua roſacea, cūmque iure riſi ferè cocti diſſolui to, ac per ſeraceum in mortarium tranſmittito, riſi deinde bene cocti vncias. viij. cum ipſis amygdalis terito, addendo fermenti albi vncias tres, amili parum, oua lyci vt ſupra dictum eſt, ſelibrā ſaccari, vnciam nucleorum pineorum parum, in mortario tunſorum. Mixta hæc omnia in patellam bene vnctam & ſubcruſtatam extendes, ad

focũmq; pones. Semicoctæ lagana ſuperne extendes. Coctę aquam roſaceam cum ſaccaro inſperges. Ad hoc ſæpius inuitarem Caſſium, niſi cholicam ægritudinem faceret, bene alit, hepati opitulatur, venerem ciet.

Torta ex cicere rubeo.

CIcer rubeum coctum cum ſuo iure, cũmq; modico aquæ roſaceæ cõtundes, tunſum per ſeracium in catinum tranſferes. Libram amygdalarum adeó tritam vt non ſit opus per ſeraſeum tranſmittere, duas vncias paſſularum, tres aut quatuor ficus ſimul tunſas, vnciam præterea pineorum ſemitunſorum, tantum ſaccari & aquæ roſaceæ quantum ſat eſt, cinnami, ac gingiberis tantundem his addes, admiſcebiſque. Mixta in patinam bene vnctam & ſubcruſtatam extendes. Sunt qui amilum aut oua lyci addant, quo tenacior hæc torta ſit. Coctam fermè igne ſuperne iniecto coloratiorem facies. Tenuis hæc ſit & ſaccaro & aqua roſacea ſuffundatur. Hepati & ventri tantum hoc edulium opitulatur.

Torta pantodapa.

LIbram piſorum elixorum, cum intraneis coctorum piſcium, oua item trutæ, aut tinchæ, modicum petroſelini, parum mentæ bene conciſæ in mortario ſimul conteres, addendo ex ſaccaro, cinnamo, gingiberi, quantum ſat erit. Hæc bene tunſa aqua roſacea diſſolues, in patella bene vncta eo modo quo ſuperiora coques. Coloratiores ex croco omnes tortæ, aut acidiores pro arbitrio fieri poterunt. Vtrinque tamen mali habebuntur alimenti.

Torta in iure.

CRuſtam eo modo quo in paſtillis ſoles ſubigito, ſubactam impoſita farina, vt ſtare circunquaque poſſit, in textu ad ignem deſiccato. Sublata deinde farina ſuperioréve cruſta pullos elixos aut pipiones in fruſta diuiſos cum ſucco amygdalino, duobus ouorũ vitellis, modico croci, gingiberis, cinnami, agreſta, iure pingui indes. Coctam è furno eximes, ſaccaróque & aqua roſacea ſuffundes. Laudat hoc pulmentum Aeſculapius Romanus: quod multum alit, quod ſtomachum, renes, & hepar iuuat, corpus obeſat & firmat, genituram auget, venerem demortuam excitat. Hinc eſt quod Archigallus hoc cibo frequenter vtitur.

Torta quam marzapanem vocant.

TOrtam quam marzapanem vocãt, hoc modo facito. Amygdalas quæ in aqua recenti per diem & noctem reſederint, bene mundas, quàm accurate fieri poterit, terito: aqua recenti continuo leniter inſpergendo, ne oleum faciant. Optimam ſi voles, tantum ſaccari optimi addito, quantum amygdalarum. Vbi omnia bene tunſa fuerint, atque aqua roſacea diſſoluta, in patellam, leui cruſtulo ſubactam, atque roſacea aqua ſæpius humectatam extendito, & in furnum indito, inſpergendo, continuo trito ſaccaro cum modico aquę roſaceæ, ne nimium deſiccetur. Coqui item ad focũ poſſunt, modo curetur, ne toſtæ potius q̃ coctę videantur: baſſam item quàm altam hãc tortã velim: melior enim eſt. Cum Patritio meo Senis, vbi peculiariter fiunt, ediſſe nil ſuauius me memini. Optimi ſunt alimẽti, bene cõcoquũtur.

Pectus, renes, hepar iuuãt, genituram augent, venerem cient, & ardorem vrinæ tollunt.

Paſtilli, quos caniſiones vocant.

HArinæ cum ſaccaro & aqua roſacea ſubactę, extenſæque in cruſtuli morẽ, ex eadẽ cõpoſitione indes, quam in marzapanem dixi, inuolui hæc more paſtillorum deberet, & in furno, vt paulo ante dixi, lẽto igne coqui. Sunt qui formulis paſtillos ipſos cõponant. A ſuperiore alimento & proprietate nil differunt. Placent autem Phoſphoro, qui à teneris ſaccaro aſſueuit.

Offella.

CAſei parmenſis non nimium duri parum, tantundem recẽtis teres. Duo ouorum albamenta agitabis, paſſulas integras, cinnami, gingiberis, croci modicũ admiſcebis, inuoluéſq; farinæ ſubactæ, & bene extenuatę ad eã quam voles magnitudinẽ, in furno deinde non nimiũ coques. Ita enim gratiores ſunt, parũ tamen alunt, tarde concoquũtur, oppilationes inducũt, & calculos creãt.

Anguilla in torta.

ANguillæ elixæ, & in fruſta conciſæ, aut lac alterius piſcis, aut adipem minutatim inciſam, parum mentæ, petroſelini conciſi, pineorum vnciam, tantundem paſſularum, modicum cinnami, gingiberis, piperis, ac chariophyllorũ addes, miſcebiſque. In cruſtam deinde extendes, addendo parum optimi olei. Vbi prope coctura fuerit, duas vncias amygdalarum tunſarum in agreſta cum croco diſſolues, ac per ſeraceum tranſmittes, ſupérque toram leniter extendes. Hoc pulmento Palladius Rutilius mire delectatur, etſi nihil boni in ſe habet.

Piſcis in paſtillo.

PIſcem mundum & lotū, circa ſpinā vtrinq; ſcindito. Sciſſum ſale & aromatibus cōſpergito. Inuoluitóq; paſta ſatis groſſa, ac in furno decoquito. Hunc ego hoſtibus apponerē, adeo pernicioſus eſt.

Coronea in paſtillo.

COroneis mundis & excauatis medullā vitulinā aut bubulā indes, cū cinnamo & ſaccaro. Hæc circa paſtā duces addito ſale, coquéſq; in furno lento igne. Ante cibū ſumpta vt aluum ſtipticant, ita poſt cibum cient, & vapores à cerebro dimouent.

Concretum amygdalinum in ieiunio.

HMygdalas bene tunſas, ſaccari vncias duas, & aquæ roſaceæ tantundem addes. Infundes item ex lyco aut tinca parum iuris, ne nimiū ſit ſalitum caueto. Tranſmittes hæc omnia per ſetaceum in patinam, ſinéſq; per noctem quieſcere, mane concretum vt lac reperies. Inuolui item, ſi voles, carice & frondibus poterit, atq; inde in patinas tranſferri. Saccaro ſuffundere, & aneſo condire memento. Parum hoc alit, ſtomachum & pectus lenit, hepar iuuat, genituram auget, & ardorem vrinæ ſedat.

Recocta ficta.

LIbram amygdalarum bene tunſam, ſaccari vncias quatuor, aquę roſaceę vnciā vnā, medium cyathum ex ante dictis piſcibus, in vnū miſcebis, mixta in formulam per ſetaceum tranſmittes. In loco frigido per noctē aſſeruari debet, ſequenti die in patinis aut pinacibus conuiuis appones. Recoctam dices.

Butyrum fictum.

LIbram amygdalarum tunſarum cum medio cyatho aquæ roſaceę diſſolues, ac per ſeraceū denſum tranſmittes: vt autē melius conſtringat, aut parum farinæ ex amilo, aut dimidium cyathū iuris ex lyco addes. Saccari item vncias quatuor, & parum croci, vt coloratior fiat requirit. Hæc omnia in vas, ad id aptum noctu indes, mane ſi in loco humido reſederit, concretum inuenies. A ſuperioribus nil differt. Hoc Germanicus noſter negat eſſe ſuaue, quia non vngit.

Offa canabina.

SEmen canabinum ita coctū vt iam corticem diſciſſam oſtendat, in mortario cū amygdalis mundis bene teres, tritum diſſolues in aqua recenti, tranſferéſq; in cacabum per ſeraceum excretorium. Efferueat parum cū modico ſalis & ſaccari neceſſe eſt. Addendum & piper, ſi id quoq; placet. Ebulliat iterum parūper neceſſe eſt. Buccellas panis parū toſtas præparabis, indéſq; hoc cibarū in patinas, buccellas ipſas tanquam tabulata quędam extendes. Tris aut quatuor ordines ex his facies. Aromata poſtremo, dulcia præſertim, parūper ſuper aſperges. Fugiendum hoc penitus eſt. Nam & male alit, & faſtidium concitat, & dolorem in ſtomacho, in inteſtinis generat, atq; oculos hebetat.

Diriola.

CRuſtulū facito, vt in paſtillo dixi. Huic duo vitella ouorū bene diſſracta, lac, cinnamū, ſaccarum indes, tamdiu ad focum miſcebis, donec concreta fuerint. Laudatur à Caſſio, nec immerito quidem, multum enim ac bene alit, phthiſicis &

ethicis cõfert. Stomachum, hepar, renes iuuat, genituram auget, ac corpus obesat.

Diriola in ieiunio.

AMygdalas bene tunsas, cum cinnamo, saccharo, & aqua rosacea dissolues, coquẽsq; eo modo quo & superiorem. Addendum tamen vt concretior fiat, amili parum. Bene & hoc alit, pectꝰ lenit, renibus & hepati opitulatur, genituram auget, & ardorem vrinæ sedat.

Caseus frictus.

TEssellas casei pinguis, nec plane veteris', nec plane noui, in patella ad id apta cum butyro aut liquamine suffrigito. Vbi tenella esse incipient, voluito, ac statim eximito: saccaro & cinnamo aspergendæ sunt, & calidæ adhuc edendæ. Aliter, buccellas panis bene vtrinq; tostas, in patellam per ordinem collocaro, tesselláscq; casei tãquam in tabulatum extendito. Ad focum positam, textu operito. Liquefactum caseum, saccaro, cinnamo, gingiberi, aspergito, atq; statim edito, si esse malam rem vis. Difficillime enim concoquitur, & male alit. Oppilationes & lapidem generat.

Rapum armatum.

TOluere qui gulam vallatam habent, id rapum armatum dici, quod caseo tanquam lorica & thorace inuoluitur, quasi eorum barathra ingressura, nequaquam sine armis tuta videãtur. Verùm quid prodest quod ad tutelam inuentum est, id totum ad perniciem raporum vertitur, cum malint gulosi tanquam fortissimi in popinis athletæ armatum hostem, quàm inermem deuorare. Rapã vel elixam vel sub cinere coctam,

in teſſellas concides. Idem etiam facies de caſeo ſubrecenti & pingui. Subtiliores tamen hæ ſint, quàm quæ ex rapis. In patellam butyro aut liquamine vnctam, primum tabulatum ex caſeo facies, ſecundum ex rapis, & ſic deinceps, aromatum aliquid aut butyri continuo infundendo. Cito hoc pulmentum coquitur, cito etiam edendum eſt. Sed cum ſit pernicioſum: voraciſſimo Domitiano apponatur.

Offa inaurata.

BVccellas exeauati panis vtrinq; parum tor reto. Toſtas, ex aqua roſacea in qua & oua diſſracta, & ſaccarum tritū inſit, mollefacito. Inde exemptas in patella cum butyro vel liquamine late frigito, ne ſe contingant. Frictas & in patinam tranſlatas, ſaccaro, aqua roſacea croco colorata, conſpergito. Hoc M. Antonio placet, nec immerito, corpus obeſat, hepar & renes iuuat, venerem ciet.

PLATINAE LIBER IX.

De offellis quas vel frictellas licet appellare.

FRictella à fricto dici nulla ratio obſtat. Friguntur enim hæc eſitia, vnde à frigendo ſumpſere nomē. Male eñ nobiſcum actum eſſet, ſi quod ex cō ſuetudine in frequentem vſum trāſlatum eſt, ad latitudinem traduci nō poſſet. Cum id & quadret, & analogiā ſapiat. Iniqui profecto in noſmetipſos ſumus, ſi id mala con

ſuetudine ac pertinacia potius facere prohibemur, ad quod natura & lege impellimur. Quis enim non propagari ſuum genus velit? Quis itē quod abundantiſſimum cupiat, reſtringi, & ad extremam maciem deduci gaudeat? Pædagogorū & inuidorum hæc eſt conſuetudo, vt id quantūcunq; ſit laudabile, in alio improbent, quod ipſi attingere nequiuere. Habuit vnaquæq; ætas quod latinitati adderet. Licuit (vt ait Horatius) ſemperq; licebit Signatum præſente nota deducere nomen. Scio pleroſq; oblatraturos in me, quod ego noua nomina hoc meo ſcripto introduxerim. Verum his ego, vt Herculem quondam latrāti Cerbero feciſſe aiunt, offas præpingues obiiciam: quibus vt rabidi & famelici canes inhærentes, à me tantiſper ad edacitatem caninos morſus conuerterent.

Frictellæ ex ſambuco.

CAſeo trito tum veteri, tum recenti, farinæ parum, ouorum albamenta quędam, lactis aliquid, ſaccari pluſculum addes: & ſimul in eodem mortario conteres. Tritis è mortario & in catinum tranſlatis, flores ſambuci integros ſuperaſperges & miſcebis. Hanc condituram, aut manu aut cochleari, aut aliqua alia forma in patellam inditam, vbi optimum liquamen vel butyrum vel oleum feruerat, coquito. Calidæ edantur neceſſe eſt. Ex compoſitione quid proſit obſitúe deprehendes.

Frictella ex albamento ouorum polline & caſeo recenti.

OBſeruabis ea omnia, que paululo ante dixi, excepto lacte & flore ſambuci. Hoc & ſuperio

reinſalubrius.

Frictella ex concreto lacte.

LAc concretum per denſum ſeraceum trā-ligat facito. Serum quod exprimetur cū farina, albamēto ouorū, ſaccaro, aqua roſacea permiſceto. Mixta, cochleari paulatim in patellam ex liquamine, aut butyro feruentem indito. Lædunt hæc neruos & oculos.

Frictella ex riſo.

BIſum cum lacte coctum in frictellas eo modo rediges, quo & ſuperiora, excepto dūtaxat caſeo, lacte.

Frictella ex ſaluia.

HArinam cum ouis, ſaccaro, cinnamo ac croco diſſolues & ſubiges. Huic folia ſaluiæ integra, & quātumuis lata indes, ac delibuta in patella ex liquamine aut oleo parum friges. Alit hoc, & neruis opitulatur, etſi tarde cōcoquitur, ac oppilationes inducit.

Frictellæ ex pomis

TEſſellas ex pomis mundis, & excauatis factas, in liquamine aut oleo parum frigito, in tabulámq; , vt exiccentur extendito. Inuoluta deinde in tali conditura, qualem prædixi, tunſum frigito. Si ex hoc delinges, malam rem te eſſe ſcito.

Frictellæ ex lauro.

HOlia lauri in liquamine aut oleo fricta, in orbem, vt exiccentur extendito, ſicca eo modo quo ſaluiam dixi rurſum excoquito, atq; edito, ſi tumore aluí laboras: nam flatum ſoluit.

Frictellæ amygdalinæ.

AMygdalas bene mundas & tritas per ſeraceū

cum lacte & aqua roſacea tranſmittito. His item pulli elixi pectus ſeorſum tunſum, addita farina, duobus aut tribus albamentis ouorum, ſaccaro admiſcebis. Conditurā vti voles, vel liquamine vel oleo friges, multum alent, tarde concoquentur, hepar iuuabunt, venerem excitabūt, corpus ſucci plenum reddent.

Frictellæ ex ſambuco in ieiunio.

AMygdalas tunſas, aut nucleos pineos ex aqua roſacea aut iure piſorum diſſolutos per ſetaceum in catinum mittes, huic parum fermenti, flores ſambuci, pollinis quantum ſat erit indes miſcebiſq; Fieri hęc cōditura, qua manevſurus es, veſperi omnino debet: quo frictellæ ſpongioſiores fiāt. Sunt qui mane parum ſaccari indant, & frigant quo velint modo. Ad tollendum vrinę ardorem valere putantur.

Frictellæ amaræ.

POllinem & fermentum cum herbis amaris ac minutatim conciſis veniēte nocte diſſolues. Mane ficos ſiccas fruſtulatim conciſas, vuam paſſam indes admiſcebiſq; Non ſit admodum tenera hæc conditura, frictellas coctas ſaccaro, & melle ſuffundes. Alere multum non putantur: hepar tamen iuuant, humorem ex aluo pellunt. Pituitam conſumunt.

Frictellæ ex riſo

RIſum bene coctum ac in tabulato extenſum, vt nimium humorē emittat, ſi voles tundito. Amygdalarū itē tunſarū, quātū ſat erit, additoq; diſſoluitoq; cum aqua roſacea, ac iure decocti riſi. His poſtea farinam & ſaccarum admiſceto, mixta, vti voles, in oleo friges.

Frictellæ ex pomis.

POmis elixis aut ſub cinere coctis ac tunſis, ablato cortice, & excauato interiore prędu ro, modicum fermenti, farinæ, ſaccari admiſcebis & frictellas in oleo friges, quas certe ex compoſi tione noxias deprehendes.

Frictellæ ex ficis.

AMygdalis aut nucleis pineis bene tunſis, vuam paſſam cum duobus ficis cõciſam, parum petroſelini, modicum vuæ paſſæ integræ, cum aromatibus addito, & admiſceto. Hanc im penſam ſi durior ac ſpiſſior videbitur, cum aqua roſacea diſſolues, indéſq; in ficos ſiccas & ſubten apertas. Farina primo aſpergi, ac deinceps in oleo coqui debent. Bene hoc alit, hepar & renes iuuat, genituram auget, viuidum ſanguinẽ generat, tarde tamen concoquitur, & pediculos facit.

Frictellæ ex piſcibus.

PVlpa piſcis bene elixi, ac tunſi, cum ſucco amygdalino, cum aqua roſacea diſſoluito, addito ſaccaro & polline. Frictellas deinde ī quã uis formam redigito: quæ quidem difficulta ti mingendi tantum medentur, in cæteris vero obſunt.

Frictellæ in formam piſcis

AMygdalas bene mundas, vuam paſſam, ſaccarum ſimul tundito: tunſis vuam paſ ſam, ſaccarum, petroſelinum, parum amaraci be ne conciſi, parum croci admiſceto. Paratam habe bis ſubactam farinam admodum ſubtilem & in fruſta diuiſam: quibus impenſam piſcis formam rediges. Sunt qui hoc agant ligno in formam pi ſcis excauato. Coqui hoc pulmentum ex oleo vel

ſecus in patella poteſt. Nec multum à ſuperioribus differt.

ALiter, amygdalis tunſis cum ſaccaro & in aqua roſacea diſſolutis, farinam ſubactam, pura aqua & ſaccaro admiſceto. Frictellaſque in formam piſcis redigito. Verum hoc ſine liquamine vel oleo coqui omnino debet.

ALiter, amygdalis tunſis, aut nucibus, aut nucleis pineis cum vua paſſa & ficis ſiccis pertunſis. Lac piſcium aut iocuſcula, parum petroſelini, & amaraci minutatim conciſi. Aromatum aliquid, croci minimum addes.

Mixta hæc in frictellas rediges.

ALiter, riſum bene elixū cum amygdalis tundes, ac in catinum per ſetaceum trāſmittes. Diſſolutū ex aqua roſacea, ſaccaro, & amilo aſperges. His paſtilli formam ſi voles dato.

Frictellæ ventoſæ.

POllinem cum aqua ſalis, & ſaccaro ſubigito, & in paſtam non nimium duram, admodum ſubtilem extendito. Formam deinde ad id fabrefactam, aut ore cyathi concidito. Dum turgetur frigeſcet, nec intus quicquam erit.

ALiter, impēſæ, quàm præpoſuimus, dum de frictellis lactis concreti, loqueremur, ramuſculos fœniculi floridi indes, admiſcebiſque, ac ſtatim eo modo friges in liquamine, aut butyro oleóve.

Paſtinacæ frictæ.

BEne mundas & eneruatas elixabis, inde farina inuolutas, friges in oleo vel butyro. Parū hæ nutriūt, tarde cōcoquūtur, vrinā prouocāt, & mēſtrua. Hydropicis proſunt, tormina ſedant.

Oua quouis modo cocta, ac de agitatis & confractis primo.

OVa cum modico aquę & lactis bene agitata & confracta, aut tudicula, aut cochleari, caſeo trito, commiſcebis. Mixtra ex butyro vel oleo coques. Suauiora erunt, ſi & parum cocta, & dum coquuntur, nunquam voluta fuerint. Herbacei coloris, ſi voles, his bletę, petroſelini pluſculum, ſucci bugoſſi, mętę, amaraci, ſaluię parum addes.

ALiter, eaſdem herbas conciſas, & frictas modicum in butyro, aut oleo, ſuperfrori impenſę admiſcebis, ac coques. Nutriunt hęc tarde, cōcoquuntur, hepar, iuuat, oppilationes & calculum generant.

Oua frictellata.

IN patellam feruentem, oleo aut butyro, oua recentia & integra, obiecto putamine indes, lentóque igne decoques, oleo ſemper prę ſertim cochleari aut tudicula ſuffundēdo. Vbi alba eſſe cœperint, cocta ſcito. Riſum nobis mouet Cęculus, dum hęc ſtudioſe parat, adeo hallucinabundus patellę inhęret: durioris concoctionis propter fricturam hęc putant medici.

Oua elixa.

IN feruentem aquam oua recentia, abiecto folliculo, indes. Concreta vbi erunt, ſtatim eximes. Tenella eſſe debēt, ac ſaccaro, aqua roſacea, aromatibus dulcibus, agreſta, aut ſucco malarancij, ſuffundes. Sunt qui & tritū caſeum inſpergant, quod nec mihi nec Phoſphoro placet, qui ta li edulio perſępe veſcimur. Sine caſeo enim optimum, ac ſuauiſſimum eſt,

ALiter, oua in lacte, aut ī vino dulci coques, eo modo quo ante. Verum de caseo nulla fiat mentio, plus alit hoc, etsi phlegmonem sanguinem ducit.

Oua fracta.

OVa recentia, diu coquēdo, dura facies, ablatis deinde putaminibus, ouum ipsum ita per medium scindes, vt nullibi albamentum cōminuatur. Exempta vitella partim cum bono caseo, tum veteri, tum recenti, & vua passa contundes, partim reseruabis ad pulmentum colorandum. Parum item petroselini, amaraci, mentę, minutatim concisę, addes. Sunt qui & duos albores ouorum, aut plures, cum aromatibus indant. Hęc impensa albamenta ouorum repleta & conclusa, lento igne in oleo friges. Frictis, moretum ex reliquis vitellis, vua passa simul tunsis, ac ex agresta & sapa dissolutis, addito gingiberi, chariophyllo, cinnamo, infundes: efferueántque paululum cum ipsis ouis facies. Hoc plus mali in se habet quàm boni.

Oua in craticula.

OVua tunsa in patellam extendes & coques donec concreta plicari quadrifariam possint. Hęc in quadrę modum redacta, in craticulam ad focum positam extendes. Oua deinde recēnta, ablatis putaminibus, huic indes: saccarūmque & cinnamum, dum coquitur insperges. Cocta conuiuis appones.

Oua in veru.

UEru bene calefacto, oua per lōgū trāsfiges & adignē, ac si caro esset, torrebis. Calida

sunt edenda. Stolidum inuentum, & coquorum ineptiæ ac ludi.

ALiter, oua recentia in cinere calido diligẽter ad ignem volues, vt æqualiter coquantur. Exudare vbi cœperint, recentia & cocta putato, ac conuiuis apponito. Optima hæc sunt, & cuiuis apponi percommode possunt.

ALiter, oua recentia in ollam cum recenti aqua imposita, vbi parum ebullierint eximito, atq; edito. Optima enim sunt, & bene alunt.

Oua fricta Florentinorum more.

IN feruentem ex oleo patellam oua recentia, ablatis puraminibus, sigillatim indes, tudiculáque aut cochleari circunquaque restringes in rotundum redigens. Coloratiora vbi esse cœperint, cocta scito, tenella intus sint necesse est. Coqui difficilius hæc q̃ quæ supra consueuerunt.

ALiter, oua integra in carbones ardentes conijcito, ac calida donec frangantur, fuste percutio. Cocta & exempta, petroselino & aceto suffundito. Hoc non faceret Pomponius noster, qui temere adeo amissis duobus ouis, vnde alia emeret præ inopia non haberet

Oua fricta.

CAseum pinguem & tritum, parum mentę ac petroselini concisi, vuæ passæ minimum, modicum piperis tũsi, duo vitella ouorum cruda simul miscebis. Mixta in oua more florẽtino fricta, & inde per tenue foramen vitellum exemeris, indito: ac iterum frigito, donec farcimen coquatur. Conuoluenda sæpius sunt & cocta, agresta aut succo malarancij cum gingiberi suffundata sunt.

Oua in paſtilli morem.

HArinam ſubactam, tenuem admodum facies, extenſæ tabulam oua recentia diſtincta ſpacijs addes, inſpergendo ſemper vnicuique parum ſaccari, aromatum, minimum ſalis. Inuoluta deinde vt paſtillos ſolemus, aut elixabis, aut friges, fricta tamen laudabiliora ſunt. Dura fiant caueto. Oua enim dura mali alimenti, ac difficillimę concoctionis habentur.

De boletis & fungis.

MAnduntur & boleti, multis exemplis in crimen adducti. Hac opportunitate illecta Agrippina Claudium principem, boletis admixto veneno necauit. Frigidæ & humidæ naturę boleti habentur, & ob hanc rem veneni vim obtinēt. Rimoſa terra à fimo aſperſa naſcuntur, quam folliculo primo diſrumpunt. Raro vnquam ex vno pediculo gemini ſurgunt. Liuidi ac colore fici arboris perſimiles, quique apud ferrum & ſerpentum cauernas naſcuntur mortiferi habentur. Tenax quoque humiditas in ſummo natans peſtiferum oſtēdit. A peritis regionum boletos legi velim, quanquam & hi quoque decipiuntur. Periſſe enim quaſdā familias noſtra ætate cognouimus. Non enim radicibus vt herbæ & arbores nituntur ac purgantur boleti, ſed putreſcibili ac marcido terrę vapore ad perniciem hominum ſuccreſcunt. Vitandi etiam illi ſunt, qui apud oleam & taxum, nucem & alias arbores malam qualitatem his præbentes naſcuntur. Boletis (vt ait Plinius) & ortus eſt & occaſus intra dies ſeptem cadentibus imbribus. Fungorum lenior eſt natura. Ex pituita enim arborum naſci putātur, turiſſimi qui

rubent. Mox candidi cum ſuis pediculis non improbantur Tertium genus quod ſuillivocant veneno accommodatiſſimum. Hoc Anneum Serenum præfectum Neronis & milites quoſdā periiſſe conſtat. Libet & coquendi (quando ita & guloſis placet) rationes aliquas afferre, cum ſuccoſa illa thyrſi parte, qua terræ inhærent, in aqua primum cum excauato pane, cũmque piris aut pirorum ſurculis ac pediculis coquendi ſunt. Allium quidam indunt: quod obſtare venenis putatur. Elixi ac ſaliti in oleo aut liquamine friguntur. Fricti moreto viridi, quod ſalſam vocant, aut alliato ſuffunduntur. Sunt etiam qui eos, ablata pelle, aut ſuperiori folliculo, indito ſale atque oleo ſurſum vorſum in carbonibus decoquant, piperéque aut cinnamo aſperſos deuorent. Peſſimi (etſi gulæ ſatiſfaciant) quouis modo cocti habebuntur. Difficile enim concoquuntur, pernicioſos generāt humores. Membrorum item ſtuporem, quem apoplexiam Græci vocant, ventris tormina, difficultatem mingendi, ac ſuffocationem minantur.

De tuberibus.

TVbera, quæ recte terræ callum dicemus, vndique terra circundata, nullis fibris aut capilliamentis nituntur. Extuberante loco vbi naſcuntur, nulla rima egeruntur. Siccis hæc ferè & ſabuloſis locis fruticoſiſq; naſcuntur. Excedunt ſæpe librali pondere cotonei magnitudinem. Duo eorum genera, harenoſa, dentibus inimica, & altera ſyncera. Diſtinguntur colore ruffo nigróque, ac intus candido. Laudatiſſima creſcūt in Aphrica, quæ cum Licinius prætor manderet denariis, dentem infregit: ex quo patet & terra tubera ipſa

conglobari. Carnoſiora putantur, quæ in Cyrenaica naſcũtur. Suauiora quę in Thracia. Nobiliſſima quę circa Damaſcum in Syria, & Olympum Græcię putantur. Imbribus autumnalibus, & tonitribus crebris naſcuntur, nec vltra annum durant. Teneriora habentur verna. Mira eſt Scrophę Nurſinę ſolertia: facile enim vbi naſcãtur cognoſcit, & inuẽta attrectata à ruſtico aure integra deponit. Vino lota ſub cinere calido coquuntur. Cocta & munda, ſaléque item ac pipere aſperſa, calida adhuc, conuiuis poſt eſum carnium, apponi debent. Alit hic cibus (vt Galeno placet) & quidẽ multum, ac venerem ciet. Hinc eſt quòd crebro vrantur tuberibus delicatorum ac lautorum mẽſę, quo in venerem promptiores ſint. Ad geniturã, ſi id fit, laudabile. Si vero ad libidinandum (vt plerique ocioſi & intemperantes ſolent) deteſtandum omnino eſt.

De cochleis.

COchleæ tam terreſtres quàm aquatiles exerentes ſe domicilio, binãque veluti cornua protendentes retrahentéſque oculis carent, ideo corniculis prętentare iter putãtur. Hę vulgo limaces vocantur, quas Fuluius Hirpinus in Tarquinienſi agro paulo ante Pompeĩ ciuile bellum viuarijs ad ſaginã quę ex ſapa & farre & lacte datur incluſit. Varia ſunt eorum genera. Albę in retino agro naſcuntur. Illyricis pręcipua magnitudo. Aphricanis hubertas. Coqui multifariam cochleæ poſſunt. Lactę in vas vbi modicum aquę inſit per noctem, aut diem reponendę, cooperculo addito ne prodeant, purgabuntur vehemẽter. Sunt qui eas lacte per noctem paſcant & purgent.

Illatas deinde in cacabum cum recenti aqua ad focum tamdiu retineant, quoad ſemicoctæ ac bene ſpumatæ fuerit. Ex cochleis vero erutæ, ac premum ex aqua calida bene lotæ, ſubinde ex aceto & ſale confricatæ, rurſumque lotę ac farina inolutæ, in feruenti oleo, aut liquamine ſunt frigendæ, frictas aut menta ſylueſtri, allio, pipere, croco tunſis, & agreſta diſſolutis, aut ſalſa viridi ſuffundes. Elixæ (vt mihi quidem videtur) aut alliatum aut moretum requirunt. Cochleæ ſi ſine multo allio aut moreto fuerit, boni alimenti ſunt. Pectori & pulmoni opitulantur. Hepar eius fibras laxando iuuant, ethicis proſunt.

De teſtudine.

INdicum mare teſtudines tantas emittit, vt ſingularum ſuperficie (affirmante Plinio) habitabiles caſas integant. Aiunt item inter inſulas rubri maris homines his cymbis nauigare. Teſtudinum putamina ſecare in laminas, lectoſque, poſtes, ac repoſitoria his veſtire C. Iulius Pollio primus inſtituit: & (vt Maro ait) Radiant teſtudine poſtes. Capiuntur autem cum diutius deſiderio reſpirandi in ſuperficie conſiſtunt, ita ſole intoſtæ, vt immergere ſe ſuperuenientibus venatoribus non poſſint. Sunt & terreſtres in ſyluis habitantes: quæ (vt creditur) herbis & rore vitā ducunt. Has, canibus inuentas, ruſtici ad cibum tranſferunt. In cacabum, feruente aqua, conijciūt. Semicoctæ & exemptæ confracta teſtudine, ablatiſque inteſtinis ac pelle, iterum, donec exacte coquantur, in cacabum ad ignem ponuntur. Coctas, pipere, croco, vitellis ouorū diſſolutis, ſuffundes. Sunt qui ex alliato vel ex ſalſa comedāt. Boni

sunt alimẽti:& sine moreto medelæ vim habent.

De ranis.

Branæ inter pisces nequaquam numerandę, recte hoc loco ad culinam venient. Rubetas & sub terra viuentes, vt noxias reiicio. Aquatiles hæ sunt de quibus loquor. Bolo, captæ meliores esui putãtur, quàm quæ fuscina. A serpentũ enim morsu attrectatæ, ac læsæ, bolum attingere non putãtur. Captarum coxulas denudatas pelle, per noctem aut diem in recenti aqua natare sinimus. Inuolutas deinde farina in oleo frigimus. Frictas & in patinam translatas, Palellus meus salsa viridi suffundit, ac fœniculi floribus, aromatibúsq; inspergit.

PLATINAE LIBER X.

De coquendis piscibus.

Dicere de natura & vi piscium oim instituera m, nisi me transmutata & cõfusa eorum nomina perturbassent. Animantium siquidem nulla species est, quæ indiuiduorum suorum magis quàm pisces nomen & descriptionem amiserit. Fecit hoc ætium, & eorum qui ante nos fuere negligentia atq; insciti a. Dicam tamen quàm accurate fieri poterit de his qui ad mensas veniunt, quorum præsertim nomina integra adhuc extãt. De oĩbus dicere, cum plura vulgo credita sint, quæ in aqua, quàm quæ in terra nascuntur, non esset consilium. Piscium quibus humana consuetudo vescitur, natura feré frigida & humida est,

ad ſimilitudinem elementi naſcuntur. Marini tamen minus obſalſedinẽ aquæ putantẽ. Salitiv ndeuis ſumpti, inſalubres habentur. Male enim alunt, & ſitim ingentem excitant recentes mediæ ætatis. Diu enim viuere piſces putantur, & non nimiũ pingues, nec limum aut cœnum ſapiẽtes, nec cito putreſcẽtes, nec duritiẽ, aut vliginẽ præ ſe ferẽtes, maximũ & minimis antepoſuerim ſemper. Meliores itẽ putãtur marini ſecũdum quoſdam quã fluuiales, rurſum fluuiales quã qui in lacubus naſcuntur, & hi quàm qui in paludib⁹. Probabiliores præterea duxerim ſaxatiles q̃ harenoſos: harenoſos q̃ cœnoſos & paluſtres. Non improbantur itẽ & qui ex mari flumina innatant, & qui ex fluminibus in maria deſcendunt, ſi id eorum natura patiẽ. Piſces tamen omnes qualeſcunq; ſint, duræ ob eorum frigiditatem & viſcoſitatem concoctionis habentur. Sanguinem præterea frigidum ac phlegmaticum generant, vnde variæ & graues oriuntur ægritudines, neruos molliunt, & ad paralyſim præparant, ſitim excitant. Humectare tamen vẽtrem putantur, & genituram augere. Piſcium omnium non eadem eſt conditura & coctura, quos elixos & frictos voles, ferè omnes exquamato, exenterato, branchias euellito, ac bene lauato. Contrà vero quos aſſos optabis, integros ad focum pones, excepta ſalpa, lacia, quorum inteſtinũ per branchias extrahitur.

De thynno.

DE thynno, cuius præcipua magnitudo eſt, dicere primo inſtitui. Pependiſſe enim thynnũ captum, cuius latitudo duo cubita & palmum volebat. xv. talenta conſtat. Naſcuntur & in amni-

bus,vt ī Nilo,Rheno & Pado. Thynni mares ſub ventre pinnā non habent. Biennium eorum longiſſima vita, pleniluniis pingueſcunt. Verno tempore capiuntur in ſinu Byzātino,hyberno in ponto latent. Capti ac mēbratim diuiſi,ceruice & abdomine commendantur. Sale etiam reſeruati,pulmentorum vicem ieiuniis ſubeunt. Salitum eius abdomē & ſolidum: nec molle (quod tarātellum vulgo appellant) aqua & aceto interiectis furfuribus,quo melius ſalſedinem relinquat,bene lotum & repurgatum in aqua non multum coques,exēptum & aceto bene maceratum,vbi voles edito. Sunt qui aromata dulcia inſpergant. Ex eodem thynno fit ſalſamentum,quod thynninam appellant. In aqua tepida horas ſex hæc innatet oportet ſi purgatam voles. Elixam parum admodum,ex aceto comedes. Hæc vt omnia alia ſalſamenta,peſſimi ſunt alimēti. Recentem thynnum,pipere,cinnamo,coriandro,tritis,cepa cocta & conciſa,aceto,melle,oleo,condies.

De mullo,

MVllum piſcem apud Romanos in precio fuiſſe vbiq; ferè legitur. In mari rubro librārū octoginta quidem inuēti fuerunt. Nam Celerem Aſinium mullū emiſſe ſeptē milibus. Capti & vulnerati ferula: quia aliter percoqui non poſſunt,ad elixum & aſſum tendunt. Elixos eo modo quo & thynnum,aſſos pipere,ruta,nucleis tunſis,& aceto aut agreſta perfundes.

De anguillis.

OCtoginta annis viuere anguillæ putantur. Durāt item ſine aquis ſenis diebus,aquilone ſpirāte,auſtro paucioribus. Tolerare hyemem

in parua aqua, aut in turbida viuere non poſſunt. Captam anguillam & excoriatam, ac exenteratã in fruſta ſatis magna concides, ac veru ad focum bene coques. Poſitis inter fruſta lauri aut ſaiuię foliis, humectando ſemper cocturam muria, quam iſti ſalimolam vocant. Vbi prope cocturam fuerit, farina aut pane trito, addito cinnamo & ſale inſpergendo circũquaq; incruſtato. Elixam ſi voles, cum petroſelino, ſaluia, ac quibuſdam lauri foliis percoques, & agreſta ac pipere ſuffundes. Salitã præterea in fruſta cõcides, maceratã in aqua horis quatuor aut quinq; in cacabum ad focũ pones, ſemicoctam in aquã recentẽ tranſferes, ſinẽq; efferuere, donec omino coquatur. Coctam petroſelino conciſo & aceto ſuffundito.

De murena.

MVrena oua parit quocũq; menſe, citiſſime creſcunt, cum reliqui piſces ſtatuto tempore id agant. In ſicco littore elapſas, coitu ſerpentum impleri vulgus putat. Ariſtoteles marẽ, qui generat Zinirum vocat. Diſcrimen hoc inter marem & fœminam eſſe, quod murena varia & infirmaſit, Zinirus vnicolor & robuſtus, dentes extra os habere dicuntur. Inuenit in hoc animali documenta fæuitiæ Verrius Pollio eques Romanus ex amicis D. Auguſti, viuariis earum immergens damnata mancipia, tanquam ad hoc feris terrarum non ſufficientibus. Ferunt aceti guſtu eas in rabiem agi. Murenas apud antiquos in precio fuiſſe crediderim, & quod Licinio hoc piſce effuſiſſime delectato cognomentum dedit: et quod C. Cæſar dictator, cum triumphales cœnas populo daturus eſſet, ſex milia murenarum emiſſe dicit:

aut(vt Plinio placet)mutuo accepisse,& quod Lucius Crassus prædiues ille,murenam in piscina domus suæ mortuam,atratus tanquam filiam luxit. Hoc idem de Hortensio scribit Plinius. Ex pharo Siciliæ optimæ putantur,quas illi plotas,latini flutas vocant,quod in summo semper natantes sole torrefactæ,curuare se posse & in aquam mergere desinunt,atq; ita facilius capiuntur. Varro sic dictas putat,quòd in summa aqua præ pinguedine sui fluitētur. Coquitur murena exossata more maiorum,vt anguilla,sublato corio,capite & cauda, assam moreto viridi suffundes.

De echineide.

PAruus est admodum piscis assuetus petris echineis (vt ait Plinius) quo carinis adhærente,naues tardius ire credūtur. Cum Plinio sentire Lucanus videtur,

Non puppim retinens euro tendente rudentes,
In medijs echineis aquis.

Cuius prima syllaba ab eodem Lucano ꝓducit, cū contrà à Iuuenale corripiatur,& re vera sit breuis natura. Obseruare item græci,vt echinos castanearum folliculos appellarent,quos Martialis hoc disticho imitatus est,

Videtur Plati.legi se echin⁹. cū tñ oīa exēplaria habeant echineis.

Iste licet digitos testudine pungat acuta,
Cortice deposito mollis echinus erit.

Echinos vbi coxeris,pipere & croco asperges.

De sepia.

SEpia,inter pisces sanguine carentes numeratur. Carentium autem sanguine,tria sunt genera. In primis quæ mollia appellantur. Deinde contecta crustis tenuibus. Postremo testis conclusa duris. Mollia sunt loligo,sepia,polypus,& cęte-

ra genera eius. His caput inter pedes & ventrem collocatum eſt. Pedes octoni omnibus ſepiæ & loligini: ex his duo pedes lõgiſſimi & aſperi, quibus ad ora cibos admouent & in fluctibus ſe veluti an coris ſtabiliunt, cum cæteris venantur. Sepiarum generi mares varij & nigriores, conſtantiæq; maioris. Fœminis tridente percuſſis auxiliantur. Contrà vero fœmina icto mare fugit. Ambæ autem vt ſenſere ſe apprehendi: effuſo atramento infuſcata aqua latebras quærunt. Sepias elixas ab aheno in patinam miſſas, cum pipere, laſere, condies, vt voles: ſunt qui ex pipere, cinnamo, coriandro viridi, menta vel arida, oui vitello, aceto vel agreſta, olei modico, vbi ebullierint obligent.

De loligine.

SVnt & loligines & loliguncułæ, quæ magnitudine potius quàm qualitate differunt, hæ extra aquam ſe offerentes volitare putantur. Coctæ & in patinam tranſlatę, pipere, ruta, melle, olei guttis condiuntur.

De polypo.

POlypus dictus eſt quòd multos habeat pedes: brachijs, vt pedibus & manibus vtitur: cauda quæ eſt biſulcata & acuta in coitu. Lætatur admodum odore. Veſcuntur conchyliorum carne. Omnia in domum comportant. Deinde putamina, roſa carne egerit. Annatantéſq; ad ea piſciculos venantur. Polypum coctum, pipere & laſere condies.

De conchis.

EX genere conchyliorum conchæ habentur, quæ quidem viſu, omnicq; ſenſu alio quàm cibi & periculi carent. His apertis inſidiantur poly-

pi. Impoſito enim lapillo intra conchas ne claudi poſſint, ſecuri carnes extrahunt. Negant in aqua nullum eſſe animal ad conficiendum hominem atrocius. Cocta pipere, petroſelino, menta ſicca, cinnamo, obligas.

De locuſtis.

LOcuſtæ cruſta fragili muniuntur Latent mẽſibus quinis. Eodem tempore & cancri occultantur. Ambo more anguium veris initio ſenectutem exuunt renouatione tergorum, cætera in vndis natant. Locuſtę reptantium modo fluitãt. Vnũ hoc animal niſi viuum feruenti aqua incoquatur, bonã carnem non habet. Viuunt petroſis in locis. Aliter ſic coques locuſtas. Aperiuntur locuſtæ, vt aſſolet, cum teſta, & infunditur eis piperatũ, ac ſic in craticula aſſantur.

De cancris.

CAncri hyeme aprica loca ſectantur, æſtate in opaca turbatim recedunt. Omnia eius generis in hyeme lęduntur, autũno & vere pinguęſcũt, maxime plenilunijs. Cancrorũ plura ſunt genera: ſed oĩbus ferẽ longa eſt vita. Pedes octoni omnes in obliquo flexi. Fœminæ primus pes duplex, mari ſimplex. Præterea bina brachia denticulatis forcipibus. Superior pars in primoribus his mouẽtur in inferiore immobili, dexterum brachiũ oĩbus maius. Vniuerſi aliquãdo cõgregant̃, quod ex eorum diuerſo ac trito itinere apparet. Sunt & cãcri, qui pinnotheræ appellantur, omnium minimi: & ob hanc rem iniuriæ opportuni. Huic ſolertia eſt inanium oſtrearũ teſtis ſe condere: & cum accreuerint migrare in capaciores. Cancri in pauore retrorſum cedere pari velocitate redeunt. Dimi-

cant inter ſe vt arietes, aduerſis cornibus incurſantes. Contra ſerpentū ictus medent. Aiunt ſole canente ſignū trāſeunte, ipſorū corpora, exinanita præſertim ac ſicca exiſtentia, in ſcorpiones tranſfigurari. Ex hoc genere & echini putātur. Oua omniū amara ſunt, & quina ſimul iuncta. Ora eorū in medio corpore in terrā verſa tradunt. Sæuitiā maris præſagiunt. Hinc eſt quod correptis operiuntur lapillis, mobilitatémq; pondere ſtabiliunt. Quod vbi vident nautæ, ſtatim pluribus ancoris naui-gia firmāt. Sūt q & cochleas, tā aquatiles quā terreſtres in hoc genere collocent. Vngues habent, in tenebris etiā velut igne lucētes. Coqui hi omēs ex aqua & acero, & abundanti ſale debent. Ita efferueāt oportet, vt bis térve ſpumā exundāti ahe no emittāt. Cocti & in patinas trāſlati, ex aceto co medunt. Farciri, & cammari euacuata teſta, tunſa ipſorū ex cauda & chelis carne, tunſis amygdalis, vua paſſa, vitello oui, tríto caſeo, ſi tēpora patientur, petroſelino, amaraco, minutim conciſis, & farti. Frigi in oleo lento igne debent. Cāmarū ego illū putarim, q paruus admodum & tener tā ex lacubus quā ex marinis litoribus capit. Coqui & hihi eo modo quo ſuperiores debent. Cancri certe difficillime concoquunt, cocti aſmaticis & phthiſicis prodeſſe putantur. Teſtæ eorum in cinerem redactæ, & cum melle ac gentiana potæ, morſui rabioſi canis mederi putantur.

De conchis.

IN conchis magna eſt & figuræ & coloris varietas, vtpote planis, concauis, lunatis, longis in obem, curuatis, dimidio orbe cæſis, in dorſum elatis, leuibus, rugatis, dēticulatis, crinitis, criſpis,

Ex his pectines recõditi,& ipſi magnis frigoribus, ac magnis æſtibus ſaliunt: extra volitãt ſęcꝫ & ipſi carinant. Magna venit Romanis luxuria ex concharum genere. Origo autem & genitura conchę, vnde margaritę naſcuntur, ab oſtrearum conchis haud multum differt. Hãc autem repleri roſcido conceptu tradunt, vbi genitalis anni hora, eã pan ſam quadam oſcitatione emiſit. Melioréſcꝫ marga ritas ex qualitate roris puri vel ſecus gigni. In aqua mollis vnio exẽptus, protinus dureſcit. Concha ipſa cum manum hominis videt, comprimit ſe atcꝫ operit gnara ſe propter opes ſuas peti, ma númcꝫ, ſi præuenit, acie ſua abſcindit. Captæ conchæ ac ſale obrutæ in vaſis fictilibus eroſa carne omni, nucleos quoſdam corporum, hoc eſt vniones in fundo relinquunt, candore & magnitudine inter ſe diſtantes. & quia nullibi duo reperiuntur indiſcreti, his merito vnionum nomen romanæ impoſuere deliciæ. Clarior in rubro mari reperitur. Duo fuere maximi vniões vſcꝫ ad Cleopatręꝫ tempora, quę Antonium ad luxum prouocans, inſumere ſe poſſe vna cœna ſeſtertium centies affirmauit. Hęc vbi mirari vidit Antonium, arridens veſana mulier phyalam popoſcit: cui aceti acris nonnihil infudit, atcꝫ illuc vnionẽ demptum ex aure altera feſtinabunda dimiſit, eúmcꝫ mature diſſolutum (vt eius lapidis natura eſt) M. Antonio bibẽdum appoſuit. Hic vnio centies ſeſtertium ſine contentione valebat. Cuius autem magnitudinis fuerit, inde colligi poterat, quod qui ſuperfuit, poſtea victa regina, & capta Aegypto, Romã delatus, diſſectúſcꝫ eſt, & facta ex vna margarita duæ, atcꝫ impoſitus ſimulacro Vene-

m

ris,aut monſtruoſæ magnitudis in templo,quod Pantheon dicitur.Conchæ igitur ſi nō hac ratione ſatis humanis delicijs ſatiffaciunt, in carbonibus(vt oſtrea ſolemus)coquantur.

De purpura & murice.

PVrpura & murex conchylijs annumerantur.Latent circa canis ortū tricenis diebus. Congregantur verno tempore. Purpura florem illum tingendis veſtibus olim expetitum, in medijs habet faucibus, nigrantis roſę colorem referens, reliquo tempore ferè ſterilis: viuas qui eas quærunt capere cōtendunt,qui cum vita ſuccum illum amittunt.Conchę omnes celerrime creſcunt, præcipue autem purpureę. Anno enim magnitudinem implent. Murice tamē purpuram, colore præſtantiorē crediderim. Ab his & oſtrum dicebatur, color ille celeberrimus quòd ex oſtreis purpura ac murex erueretur.Et ſarranū nomen ab Sar vrbe Phœniciæ, quę poſtea Tyrus appellata eſt,ſumpſiſſe conſtat:vt apud Vergilium.

Et gemma bibat & ſarrano dormiat oſtro.

Coquuntur & hæc eo modo quo cętera conchylia.

De oſtreis.

DE ſiliceis tandem conchylibus,cum oſtreis cōcludamus:quæ quia demortuam etiam venerem excitant, apud lautos & libidinoſos in precio ſunt.Sergius ille,qui ab Orata piſce capto, & aduecto,cognomētū accepit,primus omnium, non tantum gulę, quātum auaritiæ gratia oſtreis viuaria adiuenit, Lucij Craſſi oratoris ætate, ante Marſicum bellum. Quo quidem principe adeo vectigalia & priuati prouentus ex piſcinis creuere,vacantibus etiā huic rei magnis viris, vtpote

Lucio philippo,& Hortēſio, quos piſcinarios Cicero appellare ſolitus eſt, vt Catonē vticēſem L. Luculli hęredē,de piſcinis quadraginta quadringentis milibus vendidiſſe ſcribāt hiſtorici. Idem igitur Orata,qui primus balneas penſiles habuit. primus etiam oſtrearia ī Baiano collocauit, quia limoſa regio quę ſoleam creat, & paſſerem, conchylijs quoq; muricibus & oſtreis idonea eſt. Primus etiam optimum ſaporem oſtreis lucrinis adiudicauit. Hęc cocta in carbonibus, atque ex teſtis exempta frigi in oleo & aromatibus atq; agreſta ſuffundi poſſunt.

De orata.

DOn eſt credendū oratā ad nos aliunde cum impēſa aduecta ſine cauſa,quę ī ſapore & voluptate collaudata eſt. Omnium tamen aurata lucrinam concham depaſta, nobilior habetur (teſte Martiale)hoc diſticho.

Non omnis laudes preciūmq; aurata meretur,
Sed cui ſolus erit concha lucrina cibus.

Si pinguis eſt orata, elixam, ſi maceſcit, aſſam facito,ac moreto viridi ſuffundito.

De acipenſere.

ACipenſer,quem ſecūdo bello punico Romā aduectū cōſtat,rari capitis piſcis eſt,magnię precij. Squamā ducit aduerſam,cū cæteri ſecundā habeāt. Hūc piſcē coronati miniſtri cū tibicine ad palatinas mēſas ferebāt, quaſi ambroſias dapes.

De ſcauro.

SCaurus ex aſia in noſtrum mare ab Octauio prętecto claſſis aduect⁹ eſt,quē piſcē ītet Hoſtiā & Cāpaniæ litus, ea lege ſparſit, vt quīquennio,donec multiplicaret,ītactus relīqueret. Meli-

or tñ inteſtinis q̃ carne eſt, authoritate Martialis.

De lupo.

ALia alibi meliora naſci ſententia Varronis & Plinij deprehendimus, qui verbis his lupo inter piſces palmã aſcribunt. Ad victum optima refert ager Campanus frumẽta, Falernus vinum, Caſſinas oleum, Tuſculanus ficum, Miel Tarentinus, Piſcẽ lupum maxime qui inter duos põtes captus eſt Tiberis. Vt rhombuncinus Rauennas, murenam Siculum litus. Aſſatur autẽ in craticula lupus, ſi is eſt quem vulgo laciam vocant. Auulſis brãchijs, extractóq; per eandẽ viam inteſtino, aſſum, ſalſa viridi ſuffundes. Quod ſi elixũ voles, leucophago iuolues. Vtroq; modo ſuauiſſime editur. Ad hũc Põponius tiberis accola, Martio, Aprili & Maio me ſæpius inuitabat. Satis etiã tuto editur, cũ non incõgrue alat. Philippus Romanus noſtra ætate phyſicus egregius, & diſcipli næ veterũ diligentiſſimus rimator, aſſerit ſiriõnem, ſi ſaporẽ inſpicimus, eſſe quẽ veteres illi captum inter duos pontes tantopere laudabãt. Nec laciæ eam laudem aſcribendam putat. Vter noſtrum melius dĩudicet liguritorum ſit iudicium.

De ſiluro.

SIlurus maſculus oĩm edita cuſtodit oua, & ſæpe quinquagenis diebus ne abſumantur ab alijs. At marinus mus in terra ſcrobe effoſſo parit oua, & rurſus obruit terra, trigeſimo die reſoſſa aperit, fœtúmq; ĩ aquam ducit, hos piſces eſui hominum nequaquã commendandos cenſui.

De rhombo.

RHombũ in Adriatico captũ, maxime vero ĩ ſinu Rauennate, ſuauiſſimũ eſui crediderim,

qđ apud maiores nõ nisi prĩcipũ mẽsis apponebat. Magnitudinis ei⁹ Iuuenalis autor est vno carmine, Incidit adriaci spaciũ admirabile rhõbi. Et Mart. Quamuis lata gerat patella rhombum, Rhõbus latior est tamen patella. Rhõbũ in calato vinctũ, aut pinaci annexũ, in cacabo coques. Facillime em̃ si hoc modo coquat, disrumpit. Efferueat itẽ lento igne necesse est. Coctum cũ leucophago & aromatibus, & tuto & suauiter edes.

De stirione.

TRahi ꝑ tenebras nũc mihi videor, quãdo horũ, de qb⁹ deĩceps dictur⁹ sum, pisciũ, nullus cert⁹, vel nominis vel naturę existat autor. Negligẽtię maiorũ & inscitię id magis quã mihi ascribẽdũ est. Vtar ego nouis nominib⁹, ne delicatorum gulę ꝑ me dicãt stetisse, q̊ minus integra vterẽtur voluptate. Stirion piscis est pręgrãdis, flumina nõ nisi lata ingredit. Captũ nõ statim, sed post paulũ in aqua dimidiata vino albo & aceto coques. Salẽ indere memẽto. Tãtũ cocturę, quãtũ vitulina caro reqrit. Comedi stirion ex leucophago, vbi multũ gĩgiberis insit, vel ex alliato vel ex sinapio debet. Ex stirione fit salitura, quã vulgo schinale vocant, quasi spinale, qđ ex dorso & spina fiat. Bonũ scito, cũ in tessellas concisum, integrũ & rubeũ erit. Dũ in craticula coquit, aceto & oleo crebro inspergito ne desiccet: vbi calorẽ penetrasse credideris ab igne eximito, ac suffusum reliquo aceti & olei cõuiuis apponito. Hęc sunt potatorum calcaria.

Conditum, quod cauiare vocant.

OVa stirionis, exẽptis qbusdã neruis q hęc ĩter erãt, lota ex aceto aut vino albo in tabulã extẽdes, vt exiccẽtur. Salita deĩde ĩ vase aliq̊ aut ĩuo

luta ſale, manu nõ rudicula ne frãgant in ſaccũ rarę texturę, vt inde humor exeat conſpicies. Poſtremo vero in ſerĩa ĩ fundo pforatã, vt ſi qd humoris ineſt inde exeat. ad vſum repones bene premẽdo & operculãdo. Coq duob⁹ modis cauiare põt. Nã & ĩ buccellas vel fruſta panis parũ toſtas extẽſum ad ignẽ cũ fuſcina aut gladij cuſpide, tãdiu retinẽdũ eſt, donec cruſtã fecerit coloratiorẽ atq; ſtatim calidũ edẽdũ. Et aut lotũ aqua tepida, ne pluſq; ſatis eſt ſalitũ videat, oleribus bene cõciſis, excauato pani ac trito admiſcebis, addẽdo parũ cepæ minutatim cõciſæ, ac fricte, minimum piperis. Hanc deinde impenſam in fricturæ modum coques, & græcos huiuſcemodi cibi auidiſſimos paſces.

Lumbrina.

LVmbrina piſcis eſt nõ cõtẽnẽdus, coruo aſſimilis. Coquit autẽ & cõditur eo modo q̃ ſtirio minus coctur æ, quia tenerior eſt, requirit.

Dentale.

DEntale noſtra ætate dictũ, qd dẽtes ferè exertos habeat, qbus & piſcatores interdũ lędere cõſueuit. Senſere antiatis cicatrices in digito acceptas à dẽtali vulneris inſpecti. Oratæ ſimilis eſt, vt ſtirio coquitur.

Varrolus.

VArrolũ paruũ vtpote q̃tuor aut qnq; librarũ, nec exquamatũ, nec exẽteratũ: aut ĩ craticula, aut ĩ oleo coqto. Si ĩ craticula, aſpergere cõtinuo ſalito, oleo & aceto, memẽto. Multã coctura amat, ꝓpter eius exuberãtẽ humiditatem.

Coruus.

COruus ſubniger eſt ad coruiſimilitudinẽ, vñ nomẽ accepiſſe putat, pinnas ĩ tergũ oblõgas

geſtat. Lapidē itē ī capite gerit. Affirmat Palladi⁹ dolorē laterū ſedari, ſi ſub annulo geſtatus carnē attigerit. Optimis piſcibus annumerat. Coqui ſiue magn⁹ ſiue paru⁹, vt varrolū dixi põt. Frictū moreto, & cui modicū allij inſit, aut ſinapio ſuffūdito.

Solea.

SOlea piſcis lautus, nec admodū longus, verū ſubtilis & ſoleę ſimilitudinē habet, vnde nomen accepiſſe puto. Frictum petroſelino minutim cōciſo, & agreſta, aut ſucco malarancij ſuffundes. Numeratur & hic inter bonos piſces.

Palmita.

PAlmitas ergo paruas lūbrinas crediderim. Neq; em̄ niſi quātitate tātū differūt. Nā & ob longæ hæ ſunt & ſubnigrę & caudā habēt ſubtilē, acutā & bifurcatā. Sūt itē ſine ſquamis. Coquit & cōditur vt ſtirio. Si parua admodum fuerit, frigat petroſelino ac ſucco malarancij inſpergatur.

Frauolinus.

SVrgit ī dorſum frauolinus, inclinātq; caput, foris ruber eſt, int⁹ albicat, ac ſaporē optimū edētibus pſtat. Coq; quis mō põt: maior, & elixus leucophagū, minor & aſſus, ſalſam requirit viridē.

Trillia.

TRillia curti capitis piſcis eſt & groſſi, caudam itē ī acutū ducit. Integra nec exēterata aſſanda eſt, ac muria aſpergēda. Ad dies octo aut decē durabunt, ſi patina altera ſuper alterā poſita ſalimola conſperſa fuerit.

Salpa.

SAlpa piſcis nec magnus nec boni ſaporis eſt. Syluestre em̄ neſcio qd ſapit. Coloratior itē ī medio, & ex trāſuerſo extat. Hic piſcis qa vētrico

ſus admodū eſt, bene exēteratus: ſed parua quātū fieri poteſt inciſura, aſſaturā requirit & moretum.

Scorphion.

SCorphion niger eſt, denſas in tergo ſpinas habēs, quibus nōnunquā piſcatores lædit. Magnū elixum, paruum aſſum facies.

Cephalus.

OPtimi ſaporis eſt cephalꝰ Septēbri mēſe, piſcis ſubalbus, & ſatis magnus in dorſo planus, cuius caput & curtū & groſſum eſt. Magnū ī cacabo coques, paruum in craticula, ſalimola cōtinuo inſpergēdo ne deſiccet. Magnū cū leucophago, parū muria ipſa comedes.

Paſſer.

PAſſer à paſſere auicula, cui ferè aſſimilis eſt: capite ēm tantum differunt, nomen accepit: elixo, petroſelinū: aſſo, malarācij ſuccum, indes.

Cammari marini.

CAmmaros marinos paruos admodū, & quorum teſta tenella eſt, elixos & fœniculo & aceto ſuffundito.

Capæ.

CApæ ex genere cōchyliorū ſunt, coq; ī patella ſine aq̄ debēt. Cōchas vbi videris præ calore aperiri, agreſtā cū modico piperis triti, & petroſelini cōciſi indes, admiſcebiſq;, ac ſtatim ī patinas trāſferes. In aqua bene ſalita p noctē & diē retinendæ prius ſunt, vt amaritudinē innatam relinquant.

Merlucius.

MErlucius ſine ſquamis eſt, accepit fortaſſe hoc nomē à merula. Lucio tamē perſimilē aiunt. Coctum, cum ſinapio albo comedes.

Lucius fluuialis.

LVciū fluuialē exēteratū elixabis, cocto, ſquamā cū pelle auferes, ac ex leucophago, aut al-

liato aut ſinapio comedes. Parum lucium ſi voles aſſato, hic piſcis inter alios minus inſalubris habetur. Sunt qui & eundem licium appellent.

Truræ.

TRutas quaſi truſiles, à trudēdo, noſtra vernacula, dictas puto: ſemper enim in aduerſum & īpetuoſum flumē truta nititur, aduenientes vndas ſuperare cōtendēs. Cōciſa truta in fruſta ac ſalita in cacabo, ita vt ſurſum vorſum īciſura vertatur, ex aqua & aceto, ita moderate impoſito, vt neq; ſal diluatur, neq; pluſquā duobus digitis aqua emineat coqui debet. Vbi deſpumaueris, deinceps lēto quoad fieri poterit igne efferuear. Coctam & in pinaca extenſam, vt nōnihil exiccetur aromatibus dulcibus īſperges, ac cū leucophago bñ gingiberato comedes. Paruā trutā exēterarā, & bene ſquamatā integrā, hinc dextra, hinc ſiniſtra, à capite ad caudā incides, inciſuris ſalem indes, ac per horas duas inter duas tabulas opprimes: farina deīde inuolutā in oleo perlēte friges, coctā hoc modo, ad quatuor aut quīq; dies ſeruabis. Quouis modo edatur, grauis cōcoctionis eſt.

Thinca.

QVam nunc thincam dicūt, olim menam appellatam crediderim. Si groſſa erit & lixam voles, ex agreſta, aromatibus, petroſelino minutim conciſo, conditam comedes.

HLiter, ſi groſſa erit, eā bñ exquamatā, ac per mediā ſpinā inciſam, ita īuertes, vt quod foris erat, intus demū fiat, infractis etiā coſtis, ac cōciſis ītraneis, inditóq; rurſum, cū ouis ſex, petroſelini cōciſi, piperis tūſi, allij diſſracti, croci modico. Sūt qui damaſcenas aut ceraſia acria, aut paſſulas

cum pineis mundis cum ouo diſſracto indāt. Coquenda lento igne in craticula eſt, coctam, ſalimola ex aceto, oleo, croco, ſapa, ſuffundes.

Liter, ſi parua erit, eo modo ſcindes quo ſuperiorē & conſperſam farina, oleo friges, frictam, aut agreſta, aut ſucco malarancij ſuffundes. Hoc etiam, quouis modo cocto, nihil peius

Piſcis perſici ſinus.

Perſicū piſcē præcipuū Verbanus lacus & Padus fluuius producūt, quē ideo hāc denominationē accepiſſe putant, quòd perſici ſaporē habeat. Paruus eſt, vario colore diſtinctus. Suauis hic piſcis habetur, & minus inſalubris. Maiorē exēteratum, nec exquamatū, ex aqua, aceto ſuffuſa coques. Coctū ac mundū, vt in lucio diximus, cōuiuis appones. Paruū exenteratum, & exquamatum in oleo, aut in craticula cum ſalimola coques.

Lampetra.

Lampetra anguillę multū aſſimilis eſt, breuior tamen eſt, & foramina vrinę ſub aure habet. In Ciſalpina paruæ, in Hetruria mediocres, Romæ ex Tiberi permagnę capiūtur. Sed bene à natura actū eſt: quādoquidē illic delicatiſſimū ac ſatis magnū produxerit piſcē, vbi vallatæ gulæ inter ſe auctis rerū precijs certāt. Emi frequenter lāpetras quinq, ſex, ſeptē, aureis, & olim a quodā laticlauio viginti, cū alter ſecū auctionaretur, ſcimus. Nec paſſa eſt ingenua gula tātā audaciā gratuitā eſſe. Diſpēſatori enim quod ſuijpſius arrogātiā & faſtū, nolo dicere ſtultitiā, imitatus eſſet, cētū aureos dono dedit, ne ſecū do ad ſingulare certamē prouocatus, timidus ac infractus animo ſuccumberet. Non hoc voluit Chriſtus, qui virtutē,

non flagitiorū & gulæ certamina, ad imitationem nobis propoſuit. Sed ad coquinam redire tutius eſt, quàm vulnera recrudeſcentia attrectare. Offam cerbero obijciamus, ne in nos caninā rabiem exerceat, vel lampetram conditam meliorem offa. Lampatram erutis dentibus ac lingua, & extracto per obſcœnas partes, ſolo quod eo tēdit intraneo, cum aqua calida bene lauabis, nullibi cōminuta pelle. Colligēdus eſt itē ſanguis, quo condimentum fieri ſolet. In os eius nucem muſcatam in foramina quæ circa aures habet, chariophylli integra grana indes. Inuolutam deīde in ſpiram, in tygano ad focum cum ſemiuncia optimi olei, pauco agreſtæ, vini albi & optimi, ſalis quantum ſat erit, lento igne percoques. Vbi feruere occeperit, ſanguinem è capite in tyganum ipſum exprimito. Idem etiam fieri, antequam feruear, poteſt. Eius moretum hoc modo facito. Amygdalas aut auellanas cum ſua pelle toſtas ac terſas, ne cinis inſit, buccellam item panis vſtulatam, cum paſſulis contundito, tunſa cum agreſta, defruto, aut in parte coctura diſſoluito, ac per ſetaceū in catinū trāſmittito, indendo ſemper parum gingiberis, chariophyllorū, cinnami, & id ſanguinis quod diximus colligendū, hāc impēſam i tyganū infundes, donec lāpetra cocta videbit, vnâ efferueat ſinito.

ALiter, aſſam ſi voles, dum coquitur ſanguinem & adipem colliges. Hoc item in eo quo prędiximus modo edulium condies. Runt qui minimas, quas lampetrocias vocant in craticula lento igne percoquant, ſuffundendo continuo ex oleo, agreſta, ſale, aromatibus ſimul mixtis.

Barbuli.

BArbuli fluuiales sunt, ĩter bonos pisces (q̃uis modo cocti) non connumerantur. Eorũ oua mense præsertim Maio perniciosa habentur.

Temulus.

TEmulus piscis est optimus, & is maxime, qui ex Abdua capitur, quouis modo percõmode coquitur. Fricturam tamen magis requirit.

Congrus.

COngrũ, quẽ Antiates brunchũ appellãt, infrusta cõcisum, eo modo coquito quo anguillam, locato inter frusta saluiæ, aut lauri folia.

Leo marinus.

LEonem marinũ ideo cãcrũ à vulgaribus dictum puto, quòd leonis, & colorẽ, & similitudinẽ quandã habet. Eius os, id est foramẽ quod sub cauda habet, lana occluditur, & in furno admodum calido sine aqua, liquamine vel oleo lente coquitus. Sunt qui eũ carbonibus circumuallẽt, crebróq; voluãt, ne cõburatur. Coqui itẽ ex aqua & aceto potest, vt cancros fluuiales solemus. Plus tamẽ cocturę requirit, quia grossior & durior est. Coqui & eo modo lagustæ possunt, quæ ex genere cancrorum, sed leone maiores habentur.

Scardæ.

SCardæ quouis modo coquantur, insipidæ sunt, & plus molestiæ ob minutissimas spinas inter edendum, q̃ volaptatis afferunt.

Carpani.

CArpani grossi, & herbas, vbi flumina ob increscentiam ex alueis exeunt, depasti, nõ insuaues cum leucophago, aut alliato habẽtur. Paruis friguntur. Hos Mantuani bulbaros lingua vernacula vocant.

Salmoni.

Salmonos quouis modo coxeris, optimos iuenies.

Laschæ.

LAscharum magnam vim Trasimenus producit. Frictæ & in carbonibus, aut in craticula assæ, salsam, aut agrestam requirunt.

Lacteolini.

QVos vulgus lacterinos, ego lacteolinos appellauerim à lacte & albido colore, quo etiã transluce ntem spinam integro & viuo licet cerne re, adeo diaphani sunt. Mari & lacubus capiũtur. Fricti moreto viridi, aut agresta suffundi debent.

Rouilliones.

ROuilliones trilliæ persimiles, in lacu albano, & riberi præcipue nascũtur, parui sunt & insuaues, coquũtur & cõdiũtur peride ac lacteolini.

Acicula.

ACiculas à diminutione acus, eos pisces appellauerim, quos vulgus acucellas vocat. Acus enim similitudinem habent, & quouis modo coctæ, optimę habentur.

Turdus marinus.

TVrdum marinum ideo sic dictũ, quòd turdi similitudinem habeat, quouis modo coques, assus sinapium requirit.

Agoni.

IN laco albano optimi nascuntur Agoni pisces non admodũ magni, & ferè sardellis assimiles. Elixi petroselinum, butyrum & aromata requirunt. Fricti malarãcij succum aut agrestam.

Sardellæ.

SArdellę ex benaco admodum laudãtur. Frictæ ex agresta aut malarancio suffundũtur.

Polypus.

POlypum à multitudine pedum, vt diximus, ſic appellatum, quoquomodo coxeris, malum dices.

Cancri.

CAncri quos vulgo, mutatis & inuerſis literis, crancos vocant, tam fluuiales & è lacuna, q̃ marini cocti, aceto ſuffundi debent.

Carpiones.

MIror à Plinio cũ de benaco celeberrimo Veronenſis patriæ lacu mentionem perſæpe fecerit, nil de carpione, quo lacus ille præcipue extollitur, ab eo ſcriptum relictum eſſe. Coquãtur carpiones quouis modo. Verùm vt diu durent, captos ſtatim ac in ſalimola biduo retentos, in optimo oleo diu friges, vt bene coquãtur. Seruari hoc modo per mẽſem & ſi minus ſalubres & inſuaues ſint, eo & amplius, ſi recocti fuerint, ſeruabuntur vt alij piſces, non tamẽ adeo ſi hoc modo fuerint fricti. Cauendum eſt ne à ſpina, quam in capite geſtat lædaris: pernicioſa enim, ac ſi veneno tincta eſſet, habetur.

Calamarij.

QVos iſti calamarios vocant, melius & magis proprie atramẽtarios appellaſſent, cum & caput ad formam vaſculi atramentarij habeãt, & atramenta vt ſepiæ fundant, magni in fruſta conciſi ac elixi, & petroſelino minutim conciſo, & aromatibus parui fricti, ex ſucco malarancij co meduntur.

Piſces in gelu.

GElu ex aqua, vino, & aceto fit: & quo diutius ſeruetur, multa aromata indi oportebit. Ex

iure menæ, aut lucij præpinguis exēterati rātū, nec exquamati optimū fiet gelu. Sed is piſcis lēto igne & ī tāta aqua vt vix tegat, bene coquēdus eſt. Cocti & exēpti pellē rurſum in cacabū pones: ac ebulliat aliquādiu ſines. Reliqua deīde quę ī gelu carniū faciēda diximus obſeruabis. Cōgelari ac cōſtrīgi & reliqui piſces, elixi præſertim, tā marini quàm fluuiales, hac conditura poterunt.

Ouarica.

OVa cephali ſale trito cōſpges, reſeruata mēbranula illa ī qua oua ipſa tāquā in folliculis naſcūtur. Poſt diē à ſalitura iter duas tabulas p diē & noctē opprimes: inde ad fumū ſuſpēdes procul flāma, ne vehemē tē calorē ſentiāt. Sicca ī vaſa lignea cum furfuribus repones. Edi hoc modo non inſuauiter poterunt. Verū ſi cocta volueris, ſub cinere, aut in.*.foculari calido & terſo ſępe voluta cōcalefacies, ac peredes. Cū Sophiano meo hoc nil ſuauius ediſſe me memini. Delata è græcia illa putarim, vnde optima ſalitura aduehi ſolet.

Quid ſit edendum in tertia menſa.

DIctum iam ſatis quid in prima & ſecūda mēſa ſit edendum, dicēdū deinceps erit & hoc breuiter quidem, quid in tertia tāquā in cōcluſione ad ſigillū ſtomachi ſit aſſumendū. Eſſe carnes: ſi cōtigerit, tū aſſas, tū elixas pro tēpore anni: aut: poma, aut pira acida, preſertim quę exhalationes cibi antè capti à capite propulſent, comedes. Sūt qui mirū in modū (inter quos eſt Nicāder) raphanum radicibus aſcriptū probēt, quòd poſt cibum ſumptus cōcoctionē adiuuet, ad ima ſtomachi penetrādo, pituitā extenuet, vapores ad caput elatos deprimat, renes & veſicam purget. Saluaris

& contra fungorum venena, viperæ, ac ſcorpionum morſus habetur. Tanta eſt eius acrimonia, maxime vero ſylueſtris (quem ego aromatum dici crediderim) quod in abraſo cortice dorſo ſcorpionis impoſitũ ſtatim necet. In prima mẽſa ſumptum, non adeò probant medici, quod ob eius acrem & calidam vim non patiatur cibum in ſtomacho quieſcere, ructus generet, & cõcoctionem inducto vomitu impediat. Sigillare ſtomachum caſei prędurí modicum putatur, & prohibere quo minus exhalationes caput & cerebrum petant. Faſtidium itẽ ex vnctuoſa cœna aut dulci exortum percõmode tollit. Comedunt aneſum & coriandrum ſaccaro inuolutũ delicatiores menſę, ad oris & capitis medelã, fœniculũ vulgares. Caſtaneã (cuius vis frigida eſt & ſicca) oẽs, de qua varie diſceptatum eſt. Hãc alĩ nucibus, vt Vergilius, Caſtaneęq; nuces, alĩ iuglãdibus, vt Sardi, quí eas balanos vocant annumeranda cẽſuere. Echinis puncentibus tanquem quodam quaſi vallo cortice & mẽbranula vt res prećioſa inuoluitur. In precio quõndam erat Tarentina, quæ & balanitis vocabatur. Laudabatur & Neapolitana quondam, vt nunc Mediolanenſis. Caſtaneæ omnes bene dentibus tritę, à bonóque ſtomacho ſumptę, nõ incõmode alere, obeſare, appetentiam facere putantur. Meliores itẽ habentur inter prunas & cineres coctæ, q̃ quæ elixę, aut in patella perforata ad flãmam toſtæ ſunt. Nimia enim eius turgiditas & frigiditas decoquitur. Sumptæ item cum ſaccaro aut melle, pituitam, extenuare putãtur. Eſus præterea coroneorũ & malogranati, acidi pręſertim, & oĩa aquę aſtringunt, vt ſiliquarũ & piſtachiorũ,

nō improbaſ. Poſt piſces edendæ aut amygdalæ, aut auellanę, aut nuces ſunt, q̄ piſciū frigidā vim & humidam ſua ſiccitate reprimere putantur.

De vino.

COena & prādium ſine potu nō ſolū inſuauis, verūetiā inſalubris habeſ, cū hauſtus ſitiēti q̄ cibus eſurienti ſit gratior & iucūdior. Humectare cibū neceſſe eſt, & ad refrigerationē pulmonis, & quo melius ſubigaſ & cōcoquaſ q̄d deſumpſimus. Vinum q̄d Androchides ad Alexādrū ſcribens, eius intēperātiā cohibiturus, ſanguinē terrę appellauit, hauſtū calefaciendi & humectādi, foris infuſum refrigerandi & deſiccandi vim habet. Eſt em̄ eius vis calida & humecta. Vñ Homerus αἰθοπα οἶνον appellauit, q̄ ſemina caloris habeat. Hīc eſt q̄d corporibus feſſis nil celerius ſubuenit, ſi modę ſte ſumaſ: nil itē pniciōſius, ſi mod⁹ abſit. Tremuli em̄, graues, pallidi, fœtulēti, obliuioſi, lippi, ſteriles, & ad geniturā tardi, cani, calui, ſenes, & ante tē pus obebrietatē fiunt hoīes. Quare modus adſit ex hoīm ętatibus, & annitēporibus neceſſe eſt. Vt em̄ hyeme plus eſſe Celſi ſentētia & min⁹, ſed meracius bibere cōuenit, ita ęſtate potiōe quā dilutiſſima, & q̄ ſitim tollat, nec corpus incēdat, & vt vere cibū demēdo, dilutiori aliquo ad minus, ita autumno cibo paulo pleniori vtēdo: minus, ſed meracius bibimus. Danda eſt præterea ſenibus meracior potio, pueris dilutior, iuuenibus & mediç ætatis mediocris. Sumēda eſt item potio ex qualitate regionū corporūve. Frigida loca incolētes, meracius, calida, dilutius, tēperata, q̄d mediū quoddā retinet, bibāt. Sāguine abundātes, dilutibile, acuta bile vexati, tenue. Atra, meracū. Pituita, auſterū

bibãt. Vinorũ tria eſſe genera, Plinio aſſerit, auſte rũ, dulce, tenue. Auſterũ pectus aſtrĩgit & exaſperat, Dulce lenit, ſed inutilius, cũ in acutã bilẽ facillime trãſeat. Tenue omnino vtile, cum mẽbris oĩbus opituleť. Alba vina ſi tenuia, aut nõ nimium meraca ſunt, facilius q̃ nigra cõcoquunť. Hæc em̃ pectus & fibras aſtringũt, illa laxãt & leniũt: ſubalba vero tutius aſſumunť. Cõficiẽdorũ vinorũ ratio, quæ diuerſa ex regionibus colligĩt, à ruſticis peritis regionũ petať. Nobis ſit ſatis breuiter cõnumerare, q̃ vina in precio ſunt. Legẽtes tamẽ prius adhortor, ne me ob hãc rẽ, vini appetẽtiſſimũ putẽt, quo nemo me, inſtituto & natura dilutius bibat. Vina ſuorũ tẽporũ laudauere veteres, vt albana prædulcia. Surrentina tenuia ſalubriáq; Tyberius Cęſar. Signino ineſſe mirã auſteritatẽ ad cõtinendã aluũ aſſerebãt medici. Laudem magnã attribuit Mamertinis vinis D. Iulius publicis epulis. Falernũ laudauere om̃es, maxime vero Maro cõtinentiſſimus omniũ. Laudabimus & nos ſine controuerſia & reprehenſione vina liguſtica, & ea maxime quę in litore Genuẽſi naſcunť. Lenia em̃ ſunt & iucundiſſimi ſaporis: nec quicq̃ obſtat quin ea nectar appellem. Habet & Corſica firmiſſima vina, & quę caput facillime tentent. Nõ improbať & græcum, maxime vero qđ iuxta oppidum Gemi nianũ in Hetruria naſcitť. Acceſſit & maxima laus ſeueriniano ex lucrinis montibus, qđ ęſtatis pręci pua refrigeratio eſt, Romę potiſſimũ, vbi & calore & ciborum varietate, ac copia tanq̃ fornaces vora ciſſimi exæſtuant ſtomachi. Nobilitate & elegantia ſua me retrahit Trebianum, quo Hetruria maxime excellit. Nõ negauerim in Piceno in Ciſalpi

na inq; reliquis Italię partibus alia,& digna esse fama,sed horum tantum mentionē feciſſe ſat eſt,ne ætati noſtræ,quę meliora vina quàm homines ꝓducit,non ſatisfactum dici poſſit.

De ſedandis perturbationibus.

OMnia prope ad voluptatē & valetudinē tot præceptis erit actū,niſi rationē ſedādarū ꝑturbationū,quas græci πάθη vocāt,breuiter oſtenderimus. Hæ autē ita mētē è ꝓpria ſede plerūq; dimouēt,vt ꝑturbato animo,ſit neceſſe corpꝰ quoq; aliquo & plerūq; graui incōmodo angi. Perturbationū oīm fontes,vnde riuuli ꝓpe infiniti noti oībus eſſe debēt. Duo em̄ opinata bona ſunt,quorū alterū præſens,alterū paulopoſt affuturū ſperat,voluptas geſtiēs opinione alicuius magni boni,& p̄ſentis,& cupiditas,quā eandē vel libidinē licet appellare,quæ eſt īmoderata appetitio opinati cuiuſdā magni boni,vt ait Cicero. Duo itē opinata mala,quæ pari ratione,qua ſuperiora illa diſtīguunt̄,vt metꝰ & ægritudo. Appetere em̄ aliq̄d cū ratione,eſt ſapiētis maxime ꝓpriū,cū id modeſte fiat,volūtas dicet̄,quē vero ſecus feciſſe viderimus,libidine ꝓprie cōmotum dicemus. Superiori gaudiū,qđ cum ratione excitatur,ſequenti lætitiam exulcerantem effrenata cupiditate aſcribimus. At verò vt voluptati maleuolētia lętans alieno malo. Delectatio ꝓ omnes ſenſus diffuſa iactatio,tanq; genera partes ſubꝯciunt̄,ſic libidinē ira,excādeſcentia,odium,inimicitia,diſcordia,indigentia,deſideriū ſequentur. Aegritudo autem quæ eſt animorum aduerſante ratione cōtractio,his partibus diſtinguitur,inuidentia,æmulatione,obtrectatione,miſericordia,lāguore,luctu,mœrore,ærūna,dolore,

lamẽtatiõe,ſolicitudine,moleſtia,afflictiõe,deſpe ratiõe.Quibus ꝓturbatiõibus mors etiã nõnũquã oriẽ,ſuffocato & oppreſſo corde,ſanguinis & ſpiri tuum ob metũ agitata cõcurſione.Metus ꝓterea q cũ exanimatiõe humili atq; infracta futurorũ ma lorũ habeẽ,ratione fugiendus eſt,quæ pigritiã,ter rorẽ,timorẽ,pauorẽ,exaĩationẽ,cõturbationẽ,for midinẽ,mẽtibus hoĩm,philoſophorũ mãdatis ob tẽperãtiũ abſtergit.His autẽ ęgritudinibus animi, quas à ſimilitudine ægrotãtium corporum nomẽ ſumpſiſſe videmus opportune medebimur,ſi tẽ perãtia,fortitudine,modeſtia,prudẽtia,ĩmodera tas appetitiones noſtras quaſi corruptũ ſanguinẽ, aut redundantem pituitam,aut acutã bilem,atrã ve:vnde morbi in corporibus oriũtur diluemus. Nõ obſtabunt tum voluptati honeſtæ aut optimę valetudini auaritia,ambitio,mulierolitas, perui cacia,liguritio,vinolẽtia,petulãtia,fraudatio,ſce lus,furor,turpitudo,temeritas,egeſtas, amentia, deſperatio rerum,qbus tanꝙ teterrimis furiis agi tati,niſi fortes & cõſtãtes erimus,æquitatẽ, pudici tiã,bonã rationẽ,pudorẽ,fidẽ,pietatẽ,cõſtãtiã, ho neſtatem,ſanã mentẽ,& bonã ſpem amittentes ab integra voluptate,quã & bonæ valetudini cõiun ctam dicimus,cum dedecore declinabimus.

Baptiſtę Platinę De honeſta voluptate ac pro inde ratione valetudinis opus hoc adiectum hiſto riæ Pontificum maximorum,ac dialogis aliquot inſignioribus ex officina M.Petri Vidouæi calco graphi eximij ꝓcurante Ioanne Paruo Bibliopola optimo ꝓdijt à Chriſto nato Anno M.D.XXX.

Chariſſimis fratribus noſtris in ludo minerualiminimitanorum Nigeoniano præliantibus F. Io. Thierry inter omneis religioſos inſimus perſeuerantiæ augmentum.

SOphorū pincerna Iſocrates, ſacri cōmilitones, eas tantum amplecti debere voluptates quæ cum gloria ſint, nam quæ ab honeſtate nō eſſent alienę optimas quidem, quibus vero nulla ineſſet honeſtas peſſundandas & flocco habendas aſſerebat. Quæ cum nobis tanq̄ latrunculæ iugiter inſidientur ſummopere ab eis cauēdum eſt bella eis æterna indicendo, non more potentiſſimorum principum qui cum loricatis phalāgibus munitas ſubegerint & ſolo æquarint ciuitates, innumerabileſq; ſuo freno domuerint populos, ipſi nihilo tamen minus a vitiorum ſatellitibus luculente & turpiter ſubacti domitiq; ſunt. Dura ſiquidem cum illis eſt virtute agendum, corporali ſudore inſtandum, algendum, eſtuandum, improbóq; labori haud parcendum, illud Flacci Horatij imitando inquientis. Qui cupit optatam vitæ cōtingere metam, multa tulit fecitq; puer: ſudauit & alſit. Cui conſentanea & nunquam obliteranda eſt illa Catonis ſententia ad Numantinos equites. Cogitate cum animis veſtris ſiquid per laborem recte feceritis: labor ille a vobis cito receder, bene factum quandiu vixeritis vos non deſeret. Sed ſiquid per voluptatem feceritis, voluptas cito abibit, nequiter actitatum perenniter vos poſſidebit. Quapropter amantiſſimi fratres poſt colophonem in vitas Pontificum & Cæſarum Reue-

rendo patri prouinciali. P. Pariſeto dicatas volui hoc opuſculum non de ſardanapalitica, Cynica, Epicurica, & philoxenica voluptate, ſed honeſta tractans vobis honeſtiſſimis aduleſcentibus lectitandum, cum a muſis peripateticis ſequeſtrati fueritis, offerre, quatinus labori incumbatis: prouidam ſuſcipiatis ſapientiam: Vitia peſſundetis: voluptatemq; horreſcatis: neq; minus q̃ meduſeum caput procul effugiatis. Interea valete in Ieſu & me orationibus veſtris commendetis. Pariſijs in Cœnobio Nigeoniano. xv. Calendas Nouẽbris.